

HACCP - corso per operatori del settore alimentare



Attestato rilasciato: Attestato di frequenza

Obiettivi:

Cosa significa esattamente HACCP?

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) indica l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici all'interno dell'industria alimentare con l'obiettivo di salvaguardare la qualità degli alimenti e tutelare la salute del consumatore.

Il datore di lavoro ha **l'obbligo di fornire adeguata formazione al personale** coinvolto nelle attività di manipolazione, stoccaggio e trasporto degli alimenti, in modo da garantire opportuna competenza così come previsto dalla normativa HACCP e saper prevenire e valutare eventuali rischi.

Programma didattico

- **Normativa vigente:** significato di HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Il Regolamento CE 852/2004 Gli obblighi per gli operatori HACCP.
- **Le fasi del metodo:** le cinque fasi preliminari e i sette principi su cui è basato il metodo.
- **Nozioni di igiene:** microrganismi e loro comportamento - cause di contaminazione degli alimenti - fattori di sopravvivenza e crescita microbica. Contaminazione da corpi estranei e particelle - relative misure di prevenzione.
- **Igiene della persona:** pulizia delle mani, degli indumenti da lavoro, corretto uso del vestiario. Comportamenti corretti.
- **Igiene dei locali, impianti e attrezzature:** procedure di pulizia e sanificazione. Procedure di lotta nei confronti di insetti e roditori. Procedure aziendali e comportamentali per l'applicazione del piano di autocontrollo.
- **Test finale**

Requisiti, modalità di accesso, posti disponibili

Destinatari:

Titolo di studio richiesto: licenza media inferiore

Modalità di accesso: in ordine d'arrivo

Limite posti: 15

Date, orari, durata, sede di svolgimento:

Orario: 14:00 - 18:00

Ore totali del corso: 8

Ore stage: 0

Inizio corso: a completamento della classe

Fine iscrizione: 30/11/2021

Sede: Forte Chance - Margherita

Costo: € 120,00 (+ IVA)

Stato: A pagamento