



Corso per titolari di imprese alimentari, ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti - Regione Liguria

H.A.C.C.P. - Alimentaristi - H.A.C.C.P. LIGURIA

Durata: 16 ore

Corso di aggiornamento in merito all'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) il quale rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari.

A chi si rivolge

Questo percorso è rivolto ai titolari di imprese alimentari, ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti.

Argomenti e contenuti

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP
- Conservazione degli alimenti
- Approvvigionamento delle materie prime
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Igiene personale
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

Obiettivi

L'obiettivo è quello di fornire un'informazione adeguata in merito all'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) il quale rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari.

Modalità e fruizione

Courseware multimediale

Certificazione

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.