

CORSO DI FORMAZIONE IN IGIENE ALIMENTARE HACCP

Ai sensi del Reg. CE n. 178/02, 852/04, 853/04 e della Delibera della Giunta Regionale del Lazio n. 282 del 08/03/2002 Allegato B

QUALIFICA	DURATA
Personale Non Qualificato della Ristorazione e dell'Industria Alimentare	8 ore
Personale Qualificato della Ristorazione e dell'Industria Alimentare	14 ore
Corso per il Responsabile per la Qualità e l'Igiene degli Alimenti	20 ore



Personale Non Qualificato della Ristorazione e dell'Industria Alimentare

Obiettivi

- ⇒ Decreto legislativo del 26 maggio 1997, n°155 in materia di igiene degli alimenti
- ⇒ I principi del sistema HACCP
- ⇒ Analisi del ciclo produttivo ed autocontrollo aziendale attraverso il sistema HACCP

Destinatari

E' rivolto a tutti coloro che operano nelle imprese del settore alimentare assolvendo semplicemente ad incarichi operativi, come previsto dal DLgs 155/97.

DIDATTICA



HACCP



SISTEMA HACCP (COMPITI E FUNZIONI)

IMPORTANZA DEL CONTROLLO VISIVO

IMPORTANZA DELLA VERIFICA DELLA MERCE

IMMAGAZZINATA E IMPORTANZA DELLA SUA ROTAZIONE

NORME IGIENICHE BASILARI PER LA LOTTA AGLI INSETTI E AI RODITORI

VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE TEMPERATURE E DEL MICROCLIMA

AL TERMINE DEL LIVELLO 1 DEL CORSO VERRÀ RILASCIATO ATTESTATO DI FREQUENZA VALIDO AI SENSI DELLA DELIBERA DELLA GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO N. 282 DEL 08/03/2002 ALLEGATO B

Personale Qualificato della Ristorazione e dell'Industria Alimentare

Obiettivi

- ⇒ Decreto legislativo del 26 maggio 1997, n°155 in materia di igiene degli alimenti
- ⇒ I principi del sistema HACCP
- ⇒ Analisi del ciclo produttivo ed autocontrollo aziendale attraverso il sistema HACCP

Destinatari

E' rivolto a tutti coloro che operano nelle imprese del settore alimentare (personale con particolare coinvolgimento dovuto alla specialità della mansione) come previsto dal DLgs 155/97.

DIDATTICA

Il corso di formazione tratterà i seguenti argomenti:

SISTEMA HACCP (COMPITI E FUNZIONI)

IMPORTANZA DEL CONTROLLO VISIVO

IMPORTANZA DELLA VERIFICA DELLA MERCE IMMAGAZZINATA E IMPORTANZA DELLA SUA ROTAZIONE

NORME IGIENICHE BASILARI PER LA LOTTA AGLI INSETTI E AI RODITORI

VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE TEMPERATURE E DEL MICROCLIMA

ARGOMENTI DI MICROBIOLOGIA ALIMENTARE

NOZIONI DI CHIMICA MERCEOLOGICA, DI CHIMICA E DI FISICA

NOZIONI DI IGIENE DELLE STRUTTURE, DELLE ATTREZZATURE, DI IGIENE PERSONALE E DI NORMATIVA

AL TERMINE DEL LIVELLO 1 DEL CORSO VERRÀ RILASCIATO ATTESTATO DI FREQUENZA VALIDO AI SENSI DELLA DELIBERA DELLA GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO N. 282 DEL 08/03/2002 ALLEGATO B

Corso per il Responsabile per la Qualità e l'Igiene degli Alimenti

Obiettivi

- ⇒ Decreto legislativo del 26 maggio 1997, n°155 in materia di igiene degli alimenti
- ⇒ I principi del sistema HACCP
- ⇒ Analisi del ciclo produttivo ed autocontrollo aziendale attraverso il sistema HACCP



Destinatari

E' rivolto a:

tutti i titolari di imprese del settore alimentare come previsto dal DLgs 155/97;

dipendenti del settore alimentare con compiti direzionali;

Responsabili della Qualità di aziende ed enti operanti nel settore alimentare.



HACCP

DIDATTICA

Il corso di formazione tratterà i seguenti argomenti:

SISTEMA HACCP (COMPITI E FUNZIONI)

IMPORTANZA DEL CONTROLLO VISIVO

IMPORTANZA DELLA VERIFICA DELLA MERCE IMMAGAZZINATA E IMPORTANZA DELLA SUA ROTAZIONE

NORME IGIENICHE BASILARI PER LA LOTTA AGLI INSETTI E AI RODITORI

VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE TEMPERATURE E DEL MICROCLIMA

ARGOMENTI DI MICROBIOLOGIA ALIMENTARE

NOZIONI DI CHIMICA MERCEOLOGICA, DI CHIMICA E DI FISICA

IGIENE DELLE STRUTTURE DELLE ATTREZZATURE, DI IGIENE PERSONALE

APPROFONDIMENTI SUL QUADRO NORMATIVO

GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

RELAZIONE CON I VARI SOGGETTI COINVOLTI NEL PROCESSO ALIMENTARE

Al termine del Livello 1 del Corso verrà rilasciato Attestato di Frequenza valido ai sensi e della Delibera della Giunta Regionale del Lazio n. 282 del 08/03/2002 Allegato B