

CORSO HACCP E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

SETTORE: Agroalimentare

DURATA: 10 ore

QUOTA: 140,00 € + IVA

→ FINALITÀ E OBIETTIVI

Formazione ed informazione sull'adozione del sistema HACCP per l'autocontrollo interno nelle industrie alimentari, finalizzato all'igienicità della filiera di produzione di alimenti e bevande, così come disciplinato dal regolamento CE 852/04 che fissa l'obbligo per le imprese del settore alimentare di adottare procedure per garantire la sicurezza degli alimenti.

→ DESTINATARI

L'obbligo di applicazione del protocollo HACCP è rivolto a tutti gli operatori del settore alimentare: Titolari, Dipendenti e Collaboratori.

Dal 2006 il sistema HACCP è stato reso obbligatorio anche per le aziende che hanno a che fare con i mangimi per gli animali destinati alla produzione di alimenti (produzione delle materie prime, miscele, additivi, vendita e somministrazione).

→ STRUTTURA E CONTENUTO

1. Inquadramento legislativo
2. Concetti di pericolo, rischio, gravità; criteri per individuare i CCP (Critical Control Point) e sistemi di monitoraggio; registrazioni; limiti critici e azioni correttive;
3. Esempi pratici su alcune attività: come stendere un piano di autocontrollo

Ore totali di insegnamento: 10

→ SEDE

Il corso potrà essere attivato c/o la sede aziendale oppure nella sede ASFE Scarl.

→ INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

ASFE Scarl

Tel. 045 2056100

fax 045 2050106

email info@asfe-vr.it