



CORSO RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE

| | |
|--------------|--|
| Durata: | 12 Ore * |
| Prepara per: | Il corso prepara per diventare Responsabili dell'industria alimentare secondo quanto previsto per legge (d.lgs 155/1997 Reg. CE 852/2004). IL CORSO SOSTITUISCE IL VECCHIO LIBRETTO SANITARIO |
| Destinatari: | Datori di lavoro o persone incaricate come Responsabili di Industria Alimentare, in tutte le aziende che conservano, commerciano, producono e manipolano alimenti e bevande secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02 |
| Requisiti: | Nessun requisito minimo |
| Descrizione: | <p>Il corso di formazione per Haccp responsabile dell'industria alimentare sostituisce a tutti gli effetti il libretto sanitario ed è strutturato in conformità alle norme di legge vigenti in materia.</p> <p>Il percorso formativo è finalizzato all'apprendimento delle conoscenze e delle competenze necessarie per svolgere il ruolo di Responsabile di Industria Alimentare.</p> <p>Programma del corso:</p> <ul style="list-style-type: none">☒ Il sistema HACCP, nozioni di base;☒ Il "pacchetto igiene", l'importanza dei controlli e delle verifiche;☒ Norme igieniche basilari, tracciabilità e rintracciabilità;☒ Nozioni di scienze degli alimenti e metodo HACCP;☒ Igiene delle strutture, delle attrezzature e igiene personale;☒ Rischi e punti critici nelle fasi di produzione, stoccaggio, trasporto e distribuzione;☒ Misure correttive e di prevenzione;☒ Aspetti normativi ed etichettatura;☒ Test finale. |