

**CORSO PER TITOLARI DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO
DI ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE**

(17 ORE)

PROGRAMMA

MOD 1 (4 ore)

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

MOD 2 (4 ore)

- 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

MOD 3 (4 ore)

- Conservazione degli alimenti
- Approvvigionamento materie prime
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- igiene personale

MOD 4 (4 ore)

- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività

MOD 5 (1 ora)

- Verifica di apprendimento

COSTO: 400 EURO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE CON VOUCHER: 80 EURO