

CORSO HACCP – RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE – 20 ORE

(Reg. CE 852/04 - D.G. Regione Lazio 825 del 03/11/2009)

Il corso HACCP è rivolto al responsabile dell'industria alimentare, solitamente il titolare dell'azienda o un responsabile di settore. È previsto in tutte le aziende che conservano, commerciano, producono, manipolano alimenti e bevande secondo quanto previsto secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02.

PROGRAMMA

MODULO 1. (6 ORE)

- Normativa. Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza alimentare, REG. CE 852/04 e D.G. Regione Lazio 825 del 03/11/2009.
- Il sistema HACCP. Compiti e funzioni che ricoprono gli operatori e specifica degli obblighi di ognuno all'interno dell'industria alimentare.
- Controlli e Verifiche. L'importanza all'interno dei luoghi di lavoro del controllo visivo da parte di tutti gli operatori, l'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione.

MODULO 2. (4 ORE)

- Approfondimenti sul quadro normativo.
- Gestione delle risorse umane.
- Relazioni con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

MODULO 3. (6 ORE)

- L'igiene. Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori, igiene delle attrezzature e delle strutture e igiene del personale.
- Temperature. Valutazione e controllo delle temperature in tutte le fasi, catena del freddo, micro clima e limiti.
- Chimica. Argomenti di microbiologia alimentare, nozione di chimica merceologica, di chimica e di fisica.
- Documenti. La documentazione HACCP; le schede; la tenuta dei registri.

MODULO 4. (4 ORE)

- I principi dell'HACCP. Analisi dei pericoli, individuazione dei CCP, limiti Critici, azioni correttive, procedure di verifica e documenti di registrazione

VERIFICA FINALE DI APPRENDIMENTO:

Test a risposta multipla e colloquio orale