

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.
Argomenti:	

* Per la Regione Lazio il corso è di 20 ore (D.G.R. Lazio del 8 marzo 2002 n. 282)