

Corso HACCP

Hazard Analysis and Critical
Control Points



L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema di autocontrollo che previene i pericoli di contaminazione alimentare e deve essere adottato da tutte le persone che lavorano a contatto con gli alimenti.

I corsi HACCP si dividono sostanzialmente in 3 distinte categorie, destinate alle varie figure professionali, in base alla loro mansione.

Corso HACCP per **titolare o responsabile** del sistema di autocontrollo: **8 ore**;

Corso HACCP per **addetto che manipola** alimenti: **4 ore**;

Corso HACCP per **addetto che non manipola** alimenti: **4 ore**.

CERTIFICAZIONE RILASCIATA: previo superamento di un apposito test, verrà rilasciato un CERTIFICATO HACCP.

PROGRAMMA

Aspetti merceologici degli alimenti

Principali norme in materia di alimenti, con riferimenti ed esempi a sanzioni per violazione alle norme sugli alimenti

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

Malattie trasmissibili con gli alimenti

Analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni

Comportamenti del personale: igiene della persona e relative procedure specifiche

Igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, ecc.)

Igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc.

Piano di autocontrollo: analisi dei pericoli e individuazione dei punti critici di controllo, limiti critici, monitoraggio e azioni correttive, obblighi e responsabilità

Procedure di gestione del sistema HACCP: procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, procedura di revisione del sistema stesso

Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa

Per informazioni
e iscrizioni:

FONDAZIONE
LUIGI CLERICI

Corso San Pietro, 49
Abbategrasso (MI)
Tel. 02/94960153

abbiategrasso@clerici.lombardia.it

Orario di segreteria:

Lun-ven dalle 9.00 alle 12.30
e dalle 13.30 alle 15.30
sabato dalle 9.00 alle 12.00

CONTATTACI PER AVERE INFORMAZIONI SUI CORSI IN PARTENZA!