PROGRAMMA CORSO HACCP

Secondo ill ***Reg. 852/2004/CE***

Il corso HACCP è rivolto agli operatori ed ai titolari del settore alimentare nonché ai responsabili dei piani di autocontrollo.
La formazione si compone di una unità formativa A di base per tutti gli OSA e gli alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare ed una unità formativa B aggiuntiva alla precedente, a carattere specifico e teorico-operativo, che deve essere garantita a tutti i titolari ed i responsabili dei piani di autocontrollo, nonché a tutti coloro che si occupano di produzione e preparazione degli alimenti.

A. ADDETTI (Vendita, Somministrazione, deposito e trasporto) – 12 ore
B. TITOLARI, RESP. AUTOCONTROLLO – 16 ore
C. Aggiornamento ADETTI – 4 ore
D. Aggiornamento TITOLARI – 8 ore

Articolazione dei contenuti

DATA	TITOLO	ARGOMENTI	DURATA
1° giornata	Unità formativa A	a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; b) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; c) Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare; d) Conservazione alimenti; e) Approvvigionamento materie prime e tracciabilità; f) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; g) Igiene personale; h) I manuali di Buone Prassi Igieniche; i) Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale.	**8 ore**
2° giornata	Unità formativa B	a) L'articolazione di un piano di autocontrollo; b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; c) Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati;	**8 ore**

Sede Regionale: GENOVA - Piazza de Marini 3/42
Tel. 010-2518177 – Fax 010-2545432 – P.I. e C.F. 95000730101
www.uglgenova.it segretario@uglgenova.it

GENOVA - Vico Chiuso Paggi 4/8
Tel. 010.3622545 - Fax 010.2515075 - P.I. 03225150832
www.altaform.it info@altaform.it

		d) Allergie e intolleranze alimentari; e) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.	