

IL CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI (HACCP)

Tutti i lavoratori che trasportano, manipolano, fabbricano alimenti devono essere aggiornati al fine di possedere le conoscenze e le competenze necessarie previste dalla normativa HACCP, frequentando il corso di aggiornamento della durata di 2 ore.

Aggiornamento HACCP

Ai sensi del Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

Contenuti:

- Igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione
 - La qualità degli alimenti
 - Malattie a trasmissione alimentare: cenni di microbiologia degli alimenti
 - Contaminazione degli alimenti
 - Norme di buona prassi igienica: pulizia degli ambienti di lavoro e igiene del personale
 - Metodi di conservazione degli alimenti

- Il sistema HACCP
 - Finalità e contenuto del manuale di autocontrollo
 - I principi base secondo il sistema HACCP
 - Il diagramma di flusso
 - L'albero delle decisioni: identificazione dei CCP e CP
 - Il sistema di monitoraggio del processo
 - Applicazioni pratiche della documentazione del piano HACCP
 - La rintracciabilità

- Gli allergeni

Il corso terminerà con un TEST sugli argomenti trattati.

Gli attestati di frequenza verranno rilasciati ai lavoratori che avranno frequentato almeno il 90% delle ore previste