

SCHEMA CORSO CPS

Igiene degli Alimenti HACCP

dal 1995 ci occupiamo della sicurezza della vostra azienda

FORMAZIONE TITOLARE/ RESPONSABILE AUTOCONTROLLO E ADDETTI ALLA PRODUZIONE

Pacchetto Igiene Reg CE 852/04 e Delibera Regione Liguria n. 793 del 25/07/2012 con Circolare esplicativa dell'assessore Claudio Montaldo, aggiornato altresì alla Delibera della Regione Liguria n. 332 del 20/03/2015

Durata: 16 ore

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO (da indicare al momento dell'iscrizione):

- AULA** inserimento in corsi interaziendali a numero chiuso
- VIDEOCONFERENZA** possibilità di seguire il corso, interagire tramite chat con il docente comodamente dalla postazione di lavoro o da casa senza recarsi fisicamente in aula. Per accedere occorre disporre di connessione internet, casse acustiche e webcam

1 - 2	CORSO IN AULA O VIDEOCONFERENZA			
Quotazione a listino	SCONTI E CONVENZIONI		Per le aziende Clienti CPS (non cumulabile con gli sconti affianco)	
€ 200,00/cad + Iva	Per 2 iscrizioni	€ 190,00/cad +Iva	Aziende che si sono avvalse dei ns servizi una tantum:	€ 190,00/cad +Iva
	Oltre 4 iscrizioni	€ 180,00/cad +Iva	Aziende con contratto di Assistenza annuale o RSPP esterno con CPS:	€ 170,00/cad +Iva;
	Oltre 8 iscrizioni:	a preventivo		

PROGRAMMA DEL CORSO

Titolari delle imprese alimentari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti con mansione alimentare complessa (produzione, manipolazione e preparazione di alimenti)

MODULO A (8 ore)

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;
- Conservazione alimenti;
- Approvvigionamento materie prime e tracciabilità;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene del personale
- I manuali di Buone Prassi Igieniche;
- Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale

MODULO B (8 ore)

- L'articolazione di un piano di autocontrollo;
- Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici
- Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati.
- Allergie e intolleranze alimentari
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.