

SCHEMA CORSO CPS

Igiene degli Alimenti HACCP



dal 1995 ci occupiamo della sicurezza della vostra azienda

FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI E DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

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: 8 ore

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

1. **AULA** inserimento in corsi interaziendali a numero chiuso
2. **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)
€ 140,00/cad + Iva	Per 2 iscrizioni	€ 133,00/cad +Iva	Aziende che si sono avvalse dei ns servizi una tantum: € 133,00/cad +Iva
	Oltre 4 iscrizioni	€ 126,00/cad +Iva	Aziende con contratto di Assistenza annuale o RSPP esterno con CPS: € 126,00/cad +Iva;
	Oltre 8 iscrizioni:	a preventivo	

PROGRAMMA DEL CORSO

Tutti gli operatori alimentari (titolari delle imprese alimentari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti con mansioni alimentari semplici, indipendentemente dal tipo di attività svolta)

- 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 del personale
- h) I manuali di Buone Prassi Igieniche;
- i) Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale