

CORSO HACCP PER ADDETTI ALLE MANIPOLAZIONI ALIMENTARI A RISCHIO

(macellerie - pescherie - gelaterie - pasticcerie - panifici - pizzerie - trattorie - ristoranti - gastronomie - banchi del fresco alimentare)

Contenuti :

- Nozioni di Igiene degli Alimenti
- Nozioni sulle principali malattie trasmissibili con gli alimenti
- Nozioni sull'igiene della persona

3 ore (obbligo formativo con cadenza biennale)

- CORSO PER LEGALI RAPPRESENTANTI E/O DELEGATI RESPONSABILI HACCP di imprese della commercializzazione

(ad es.: depositi all'ingrosso – imprese di trasporto alimenti – imprese di commercio al dettaglio e commercio ambulante di prodotti alimentari confezionati)

Contenuti:

- Rischi e pericoli alimentari e prevenzione /chimici-fisicimicrobiologici) e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Metodi HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Il piano HACCP: parti costitutive, punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche, prerequisiti e documentazione
- Esempi applicativi e analisi dei processi specifici di settore

4 ore (rinnovo quinquennale)

- CORSO PER LEGALI RAPPRESENTANTI E/O DELEGATI RESPONSABILI HACCP di imprese della somministrazione, produzione e trasformazione

(ad es.: ristorazione collettiva - banqueting e catering - macellerie - pescherie - gelaterie - pasticcerie - panifici - bar – caffetterie - osterie trattorie - ristoranti - pizzerie - gastronomie - banchi del fresco alimentare)

- Rischi e pericoli alimentari e prevenzione (chimici-fisicimicrobiologici) e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Metodi HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Il piano HACCP: parti costitutive, punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche, prerequisiti e documentazione
- Esempi applicativi e analisi dei processi specifici di settore.

8 ore (rinnovo quinquennale)

Per info: caliciuri@caliciuri.it