

RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO

I responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del regolamento CE 852/2004 e del funzionamento delle pertinenti guide devono ricevere un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

CONTENUTI DEL CORSO

MODULO I (3H)	Legislazione vigente in materia di igiene alimentare; La contaminazione degli alimenti; Conservazione, approvvigionamento materie prime e cottura degli alimenti; Malattie trasmesse dagli alimenti; Igiene della persona; Igiene degli ambienti: pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.
MODULO II (6H)	Principi del sistema HACCP; Principali parti costitutive di un piano di autocontrollo; Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; Ruolo del responsabile dell'autocontrollo.
MODULO III (3H)	Formazione del personale; Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari; Test dell'apprendimento.

INFO

DURATA: 12 ore.