

Corsi HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point - analisi dei rischi e dei punti critici di controllo).

Codice	Titolo	Durata	Costo
HA01	<u>HACCP titolari e responsabili autocontrollo</u>	16	140,00€
HA02	<u>HACCP addetti</u>	8	90,00€
HA03	<u>Aggiornamento HACCP titolari e responsabili autocontrollo</u>	8	90,00€
HA04	<u>Aggiornamento HACCP addetti</u>	4	60,00€

I corsi vengono svolti in conformità a quanto previsto dalla delibera della giunta regionale Lazio 825/09 da personale qualificato (biologi e medici) I corsi si tengono presso il centro di formazione maveco o presso la sede del Cliente (da valutare in base al numero di partecipanti).

Validita' degli attestati?

Gli attestati rilasciati sono validi in tutta la Regione Lazio, e abilitano tutti gli operatori del settore alimentare siano essi responsabili dell'industria alimentare, responsabili della procedura HACCP o operatori addetti alla manipolazione degli alimenti.

A titolo di esempio vengono riportate alcune tipologie di attività': gelaterie, panifici, bar, pub, ristoranti, pizzerie, gastronomie, rosticcerie, macellerie, negozi e supermercati alimentari. Inoltre sono validi per tutte le aziende alimentari.

Quando viene rilasciato l'attestato?

L'attestato HACCP viene rilasciato immediatamente al termine del corso.

Diretto a:

Il corso HACCP per Alimentaristi è rivolto agli addetti alla manipolazione degli alimenti che operano in una qualsiasi impresa alimentare pubblica o privata, con o senza fini di lucro (mense, ristoranti, catering, bar, attività alimentari, promoter di prodotti alimentari presso centri commerciali, grande distribuzione etc.) Il corso erogato ai sensi del Reg. CE 852/04 e DGRL 825/09 sostituisce, nella Regione Lazio, l'ex libretto Sanitario ed è prerequisito allo svolgimento dell'attività'.

Il corso di formazione professionale è obbligatorio per coloro che manipolano alimenti e fornisce nozioni di igiene e gestione degli alimenti.

Argomenti trattati durante il corso:

Gli argomenti trattati nei corsi da HACCP seguono la delibera 825/09: i corsi per coloro che manipolano alimenti devono riguardare l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti, nonché l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP in funzione del settore alimentare di interesse e delle mansioni svolte dal lavoratore. Quest'ultimo dovrà inoltre essere formato sui rischi identificati nei punti critici di controllo presenti nel ciclo produttivo aziendale e sulle misure correttive e di prevenzione da adottare.

Programma del corso:

- principi dell'haccp
- applicazione dell'haccp
- individuazione dei punti critici di controllo (ccp)
- individuazione dei limiti critici
- procedure di monitoraggio dei punti critici di controllo
- piano delle azioni correttive
- verifiche e raccolta documentazione
- requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono lavorati e trasformati
- servizi igienici ed impianti sanitari
- rifornimento idrico e acque reflue
- attrezzature ed apparecchiature
- trasporto
- smaltimento dei rifiuti
- igiene personale
- gestione delle materie prime
- limiti di temperatura degli alimenti
- formazione del personale
- controllo degli infestanti
- pulizia e disinfezione dei locali, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto
- procedure di sanificazione
- rintracciabilità e richiamo
- principali pericoli in ambito alimentare e rischi ad essi associati