
Il corso parte al raggiungimento
del minimo di iscritti

REQUISITI PER L'ACCESSO

- scuola dell' obbligo
- livello italiano A2
- per frequentare il modulo avanzato
serve il modulo base

PRE-ISCRIVITI ON LINE

su
WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT
cerca FORMAZIONE PER ADULTI

oppure

INFORMAZIONI

da lun a ven 8.00 - 13.00
0376432550 - 37
chiara.delfini@formazionemantova.it
www.formazionemantova.it

 @cfpmantova
@cfpcastiglione

 cfp.forma.mantova
cfp.forma.castiglione



CHI SIAMO

Azienda Speciale
della Provincia di Mantova
Formazione Mantova - For.Ma
Via Gandolfo, 13 - 46100 Mantova

Accreditati presso Regione
Lombardia per servizi alla
formazione e al lavoro

HACCP

ED.22/23



CARATTERISTICHE DEI CORSI

- docente professionista
- modalità in presenza con docente disponibile per domande e spiegazioni

INFORMAZIONI

- il calendario del corso è confermato se raggiungiamo il numero minimo di iscritti
- a fine corso si ottiene la certificazione di competenza dal Quadro Regionale degli Standard professionali di Regione Lombardia: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente - Livello EQF:3
- sarà erogata la certificazione con frequenza 100% e superamento test finale



PROGRAMMA

Area igiene

HACCP - settore alimentare

Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione

Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP

Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo

Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
La conservazione degli alimenti

Elementi di approvvigionamento materie prime

Basi per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature

Fondamenti di igiene personale

Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

Esempi di applicazione del sistema

HACCP è il metodo di analisi per individuare procedure di prevenzione dei rischi all'interno del processo produttivo del settore alimentare con l'obiettivo di eliminare i pericoli per la salute del consumatore. Il Corso per addetto ad attività alimentare (12 ore) è dedicato al personale qualificato che manipola alimenti e bevande. E' valido per attività quali ad esempio: lavorare in bar, ristoranti, supermercati, mense scolastiche.

Il sistema H.A.C.C.P. di autocontrollo alimentare sostituisce l'ex libretto sanitario.

