

H.A.C.C.P.

PRE
ISCRIVITI

2016/2017

corso 12 ore



somministrazione
alimenti

assolve l'obbligo di
formazione degli
addetti previsto dalla
normativa



ORGANIZZAZIONE CORSO

Alla fine del corso base l'allievo acquisirà i concetti base dell'autocontrollo e della sicurezza alimentare previsti per la formazione in obbligo degli addetti formazione come da normativa



OBIETTIVI

L'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points) 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.

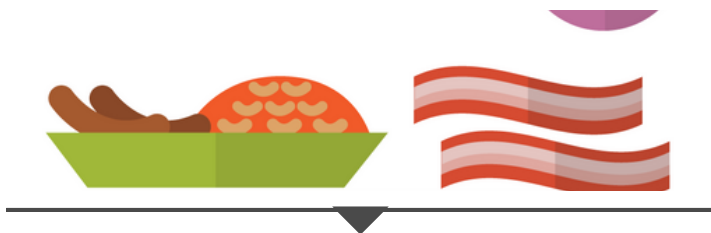
E' valido per attività quali ad esempio: lavorare in bar, ristoranti, supermercati, mense scolastiche.

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

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

DURATA 12 ore COSTO - 100 euro

REQUISITI assolvimento scuola obbligo



PROGRAMMA DEL CORSO

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 mi-sure 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

INFORMAZIONI

VARIAZIONI: le date del corso potranno cambiare in funzione delle esigenze organizzative e/o nell'attesa di raggiungere il numero minimo di 15 partecipanti



CHI ORGANIZZA I CORSI
Azienda Speciale di Formazione
della Provincia di Mantova

via Gandolfo, 13 46100 Mantova

TITOLO RILASCIATO
attestato percorso formativo a
conclusione positiva del corso
tramite frequenza di almeno
il 100% del monte ore e
superamento del test finale

A CHI SI RIVOLGE
A chi è interessato ai problemi
legati alla preparazione e
somministrazione di alimenti, agli
aspetti tecnici e normativi, ai
problemi presenti all'interno delle
strutture aziendali, nell'ambito
alimentare.

PRE-ISCRIZIONI
dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 13
FORMAZIONE MANTOVA - FOR.MA

0376 432 537
segreteria@cfpmantova.it

Il corso parte al raggiungimento
del minimo di iscritti nella giornata di
mercoledì

ORARIO 18.00-22.00 (3 incontri)

CHI SIAMO
FOR.MA è l'Azienda Speciale che la
Provincia di Mantova ha costituito nel 2007
dopo il trasferimento degli ex CFP regionali
alle Province.
FOR.MA è ente accreditato presso Regione
Lombardia per i servizi al lavoro e alla
formazione continua, permanente e
superiore.