



AEPIS associazione Europea professionisti imprese della sicurezza “soggetto formatore nazionale” in base al Dlgs. n° 81/2008 che prevede l’obbligo formativo con rilascio di “attestati di abilitazione” in base alla conferenza Stato-Regioni n°53 allegato all’ Art. 9.1/A pubblicato su G.U. n°60 Marzo 2012 in vigore dal 12 marzo 2013. La parte teorica giuridica potrà essere erogata **ONLINE** là dove prevista dalla normativa vigente in materia. I corsi si potranno tenere in sede dell’azienda/ente/ privato che ne fa richiesta o in luoghi attrezzati vicino al richiedente.

RESPONSABILE HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Destinatari:

Responsabili delle diverse attività soggette al sistema HACCP

Durata:

20 ore.

Programma:

- Quadro normativo
- Normativa di riferimento Comunitaria e Nazionale
- I Compiti del Responsabile Industria Alimentare
- Controllare l’avvenuta formazione degli addetti rispetto all’igiene alimentare e alla mansione svolta;
- Procedure corrette di verifica igienica macchinari ed attrezzature
- Piano Sanzionatorio
- Cenni di microbiologia
- Intossicazioni e tossinfezioni alimentari: prevenzione
- Comportamenti igienici corretti
- Conservazione degli alimenti
- Valutazione del controllo delle temperature e del clima
- Sanificazione, Detergenza, Disinfezione, Uso corretto dei prodotti
- Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), la gestione della documentazione
- Principi base del sistema HACCP
- Applicazione del sistema HACCP
- I punti critici di controllo

Obiettivi:

Fornire un aggiornamento completo di informazione, formazione ed addestramento adeguato e specifico ai preposti e responsabili addetti alle diverse attività soggette al sistema HACCP.



PER INFORMAZIONI CONTATTATECI SU: INFO@GEOPRODOTTI.EU