

CALENDARIO Haccp - Titolari e Addetti attività semplici e complesse							
Giorno	Data	Orario	Materia	Sede	Ore	Docente	Aula
lunedì	20/04/2015	14:30 - 18:30	I° Modulo - Normativa per HACCP	ASEV	4		Primo piano - Aula Riunioni
lunedì	27/04/2015	14:30 - 18:30	II° Modulo - Normativa per HACCP	ASEV	4		Primo piano - Aula Riunioni
lunedì	04/05/2015	14:30 - 18:30	III° Modulo - Normativa per HACCP	ASEV	4		Primo piano - Aula Riunioni
lunedì	11/05/2015	14:30 - 18:30	IV° Modulo - Normativa per HACCP	ASEV	4		Primo piano - Aula Riunioni
					16		

Corso A: per Titolari/Responsabili di attività alimentari complesse I° - II° - III° - IV° modulo (tot. 16 ore)
Corso B: per Titolari/Responsabili di attività alimentari semplici I° - II° - III° modulo (tot. 12 ore)
Corso C: per Addetti alle attività alimentari complesse I° - III° - IV° modulo (tot. 12 ore)
Corso D: per Addetti alle attività alimentari semplici I° - III° modulo (tot. 8 ore)
Corso E: Aggiornamento per Titolari/Responsabili attività complesse III° - IV° modulo (tot. 8 ore)
Corso F: Aggiornamento per Titolari/Responsabili attività semplici II° - III° modulo (tot. 8 ore)
Corso G: Aggiornamento per Addetti alle attività alimentari complesse III° modulo (tot. 4 ore)
Corso F: Aggiornamento per Addetti alle attività alimentari semplici II° modulo (tot. 4 ore)

N.B. Si prega di indicare, sulla scheda d'iscrizione, la lettera corrispondente al corso che s'intende frequentare

Programma
Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
Conservazione alimenti
Approvvigionamento materie prime
Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
Igiene personale
Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività
Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive