

CALENDARIO Haccp - Aggiornamento per Titolari e Addetti attività semplici e complesse							
Giorno	Data	Orario	Materia	Sede	Ore	Docente	Aula
lunedì	21/09/2015	14:30 - 18:30	I° Modulo - Normativa per HACCP	ASEV	4	Dott. Giannoni Niccolò	Piano terra - Aula Conferenze
lunedì	28/09/2015	14:30 - 18:30	II° Modulo - Normativa per HACCP	ASEV	4	Dott. Giannoni Niccolò	Primo piano - Aula A
lunedì	05/10/2015	14:30 - 18:30	III° Modulo - Normativa per HACCP	ASEV	4	Dott. Giannoni Niccolò	Piano terra - Aula Conferenze
lunedì	12/10/2015	14:30 - 18:30	IV° Modulo - Normativa per HACCP	ASEV	4	Dott. Giannoni Niccolò	Primo piano - Aula Riunioni

**Corso E:** Aggiornamento per Titolari/Responsabili attività complesse III° - IV° modulo (tot. 8 ore)

**Corso F:** Aggiornamento per Titolari/Responsabili attività semplici III° - IV° 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 III° 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