

Scheda informativa corso: **Corso di formazione HACCP Igiene alimentare**

Introduzione	Gli addetti che manipolano e somministrano alimenti devono ricevere una specifica e adeguata formazione, come previsto dal Regolamento CE 852/2004. Questa formazione è abbinata alla redazione del manuale di autocontrollo HACCP che ogni azienda alimentare deve avere e mantenere aggiornato.
Obiettivi	Obiettivo del corso è fornire agli operatori delle imprese che manipolano o somministrano alimenti tutte le informazioni in merito ai principi dell'autocontrollo alimentare, nonché fornire le competenze utili a gestire in modo attivo moduli e registrazioni previsti dal manuale di autocontrollo HACCP.
Destinatari	Datori di lavoro, addetti e operatori di imprese alimentari e/o di somministrazione di alimenti e bevande.
Durata	2 ore
Aree tematiche	Igiene degli alimenti
Contenuti	Il contesto normativo; Pericoli sanitari legati agli alimenti: pericolo microbiologico, pericolo biologico, pericolo chimico, pericolo fisico, allergeni; Prerequisiti: GMP, GHP e altri (personale, spogliatoio, comportamento, sanificazione, ambiente e attrezzature, rifiuti, prodotti alimentari); HACCP: introduzione (la storia) , 7 principi, registrazioni, attività di controllo e verifica. Manuale a modulistica aziendale.
Attestato	Al termine del percorso formativo sarà rilasciato attestato di partecipazione
Crediti	Non è previsto il rilascio di crediti formativi.
Sede	Alfasic S.r.l. – Via Martiri del XXI 141/A, Pinerolo (TO)
Organizzazione e informazioni	Per informazioni contattare la segreteria di AlfaAcademy tel. 0121 379890 Oppure inviare richiesta informazioni a formazione@alfasic.eu o visitare il sito: https://www.alfasic.eu/alfaacademy/