



Corso HACCP per Responsabili dell'impresa alimentare – REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

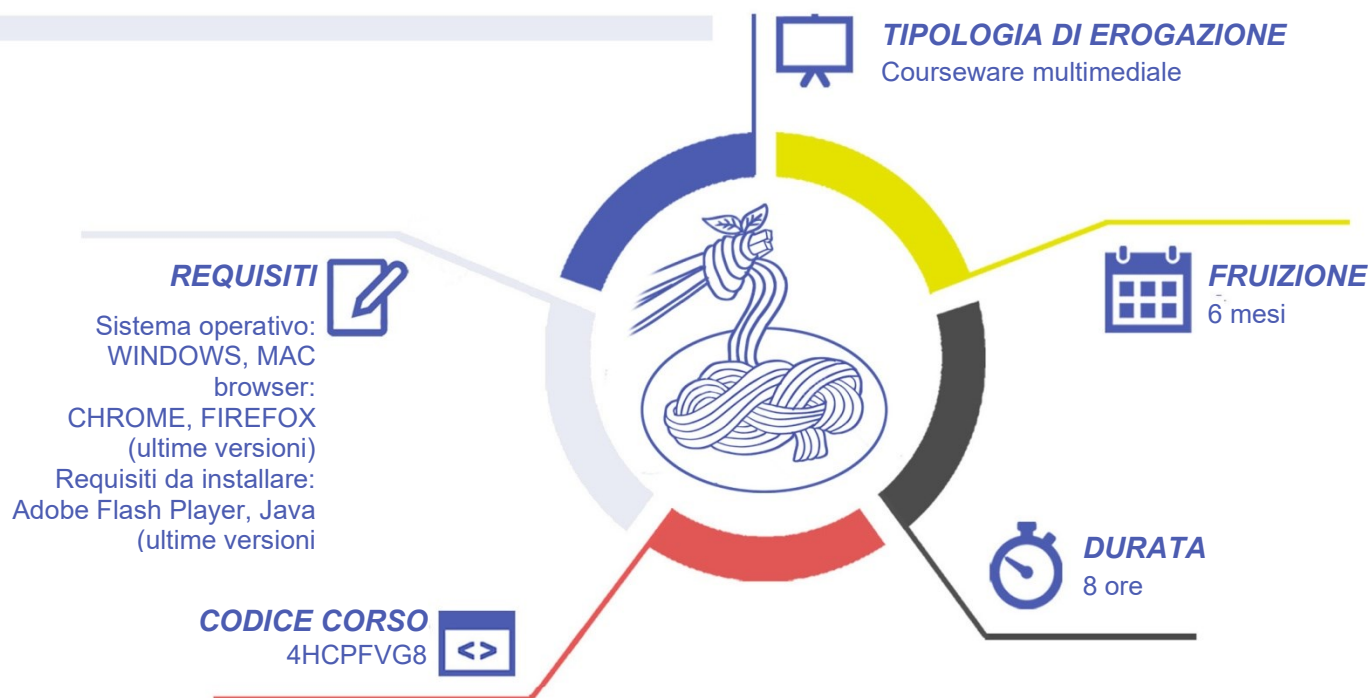
A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto a tutti i responsabili dell'impresa della commercializzazione, somministrazione, trasformazione e produzione alimentare.

OBIETTIVI

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari. Il corso è indispensabile e rappresenta un obbligo di legge ed è fondamentale per essere in regola con la propria attività.

Regolamenti Europei 853/2004 del 2004
DGR Friuli-Venezia Giulia 22/04/20 n.728 e
DGR 12/05/2008 N. 9916/SPS-VETAL





H.A.C.C.P - ALIMENTARISTI

CONTENUTI

- Rischi e pericoli alimentari (chimici, fisici e biologici) e loro prevenzione;
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche;
- Prerequisiti, GMP, HACCP, documentazione;
- Celiachia
- Moca
- Esempi applicativi

TEST INTERMEDI

All'interno del corso vi sono dei momenti di verifica dell'apprendimento che consentono all'utente di interagire, verificando l'apprendimento dei concetti presentati.

SUPERAMENTO

Il corso viene considerato completato una volta visionati tutti i contenuti e superati tutti i test relativi alle unità formative con un punteggio minimo dell'80% di risposte esatte.

CERTIFICAZIONI

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempi/costi - Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali
- Accessibilità ovunque e in ogni momento - Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso