



CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI ALIMENTARI MODULO A

PRIMA PARTE 14/01/2014 ore 14.30-17.30
SECONDA PARTE 21/01/2014 ore 14.30-17.30

CONTENUTI DEL CORSO

ore 14.00-14.30 – Registrazione dei partecipanti
ore 14.30 – Inizio dei lavori – ore 17.30 termine lavori

CONTENUTI DEL CORSO (MODULO A)

- ✓ Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- ✓ Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- ✓ Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- ✓ Conservazione alimenti
- ✓ Approvvigionamento materie prime e tracciabilità
- ✓ Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- ✓ Igiene personale
- ✓ I manuali di Buone Prassi Igieniche
- ✓ Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE:

- ✓ *Conoscenza di base della normativa vigente nel campo dell'igiene per gli alimenti*
- ✓ *Conoscenza di base dei rischi alimentari maggiormente presenti*
- ✓ *Conoscenza approfondita del metodo di autocontrollo per la parte di competenza*
- ✓ *Consapevolezza dell'effetto dei propri comportamenti sull'igiene degli alimenti*
- ✓ *Attuazione delle migliori prassi igieniche*
- ✓ *Rispetto della Normativa*

RELATORI

- ✓ *Dr. Pier Luigi Cepollina, Biologo Specialista in Igiene con orientamento di Laboratorio di Sanità Pubblica – consulente in Igiene degli alimenti*
- ✓ *Dr. Luca Medini, Direttore Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA Savona*