

HACCP e la sicurezza alimentare per addetti alla manipolazione di alimenti

Reg. CE 852/2004 , D.G. Regione Lazio 825/2009 e D.G. Regione Lazio 282/2002

Edizioni: 5

Il corso di svolgerà presso il Centro Gestione Sicurezza FUTURA sito in Viale Cambridge (presso il Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Università di Tor Vergata) - Roma

Destinatari: Dipendenti di aziende alimentari che si occupino, a qualunque livello, della manipolazione di alimenti (addetti alla produzione, al confezionamento, alla movimentazione, addetti al magazzino).

Obiettivi del corso:

Fornire a tutti i lavoratori le conoscenze di base della sicurezza alimentare e dell'igiene in applicazione della normativa europea, Regolamento (CE) 852/04.

Contenuti didattici:

Modulo: la sicurezza alimentare e la manipolazione di alimenti (6 ore)

- Sistema HACCP (compiti e funzioni)
- Importanza del controllo visivo
- Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima

Metodologie formative previste:

La metodologia formativa prevista sarà teorica, basata su un approccio fortemente interattivo ed applicativo su casi ed esempi reali.

Materiale didattico:

Alla fine del corso sarà rilasciato un CD contenente il materiale didattico utilizzato dal docente in aula

Durata complessiva del corso: 6 ore

Periodo di svolgimento: aprile 2015 – dicembre 2015

Numero partecipanti previsti: 15 per edizione

Attestato di partecipazione:

Sarà rilasciato un attestato di partecipazione a tutti gli allievi che avranno frequentato almeno il 90% delle ore previste. La CMB Consulting S.r.l. si riserva di verificare la regolarità dell'apposizione delle firme sul registro di presenze per la percentuale di ore propedeutiche al rilascio dell'attestato di partecipazione.

Costo:

€ 180,00 + IVA (a persona).