

CORSO HACCP PER ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

- **Organizzato da:** Confesercenti Regionale Lombardia sede territoriale di Varese
- **Durata prima formazione:** 4 ore
- **Durata rinnovo:** 2 ore
- **Validità del corso:** 2 anni
- **Descrizione corso:**

Il programma del corso HACCP si concentra sulla normativa in materia di controllo dell'igiene degli alimenti. Fa fede al Regolamento (CE) 852/04, agli altri aspetti legislativi ed ai vari principi di autocontrollo del sistema HACCP.

Il corso si propone di realizzare un'efficace formazione del personale addetto alla manipolazione, somministrazione, distribuzione e produzione degli alimenti e delle bevande affinché sia assicurata una corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica.

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici;
- Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- Requisiti generali in materia di igiene;
- Principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature;
- Modalità di conservazione degli alimenti;
- Norme di buona pratica ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti;
- Principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme;
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- Microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti;
- Autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc.) e sulle procedure del sistema HACCP;
- Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.