



Per info scrivere a lara@lbstudiosicurezza.it

Formazione per Responsabili del Settore Alimentare nella Regione Lombardia: Macellerie

Descrizione

Il presente corso, rivolto ai Responsabili del Settore Alimentare, è stato realizzato in collaborazione con la Scuola di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università degli Studi di Camerino (protocollo di intesa n. 2285 del 18/03/2014 e successivi protocolli operativi), nell'ambito di un progetto a livello nazionale.

Il Regolamento Europeo 852/2004 prevede che tutto il personale operante in aziende che conservano, commerciano, producono o manipolano alimenti e bevande debba essere formato sulle corrette procedure da applicare nello svolgimento delle proprie mansioni. Tale formazione deve essere periodicamente aggiornata.

Il corso in oggetto si propone di affrontare le seguenti tematiche, alla luce dei più recenti aggiornamenti normativi, tecnici e procedurali:

- Le forme di contaminazione
- Rischi e pericoli alimentari
- Novità del sistema HACCP
- Novità in tema di legislazione alimentare
- La conservazione degli alimenti
- Il sistema di rintracciabilità
- Ambienti, attrezzature e mezzi di lavoro
- Le procedure di pulizia e sanificazione
- Il piano di controllo degli infestanti
- L'igiene personale
- Allergie ed intolleranze alimentari

I test di verifica dell'apprendimento si basano sugli argomenti oggetto del corso, in modo da consentire al discente di rivedere, nella loro interezza, i principi di base del sistema HACCP.