



## Corsi HACCP – Responsabile attività Complesse



### **Responsabile attività complesse**

**A chi è rivolto:** ai maggiorenti con comprovata conoscenza della lingua italiana.

### **Contenuti del corso:**

Rischi e pericoli alimentari: Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

Piani di autocontrollo, criticità e procedure: Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive. Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

Conservazione degli alimenti – Igiene: Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene del personale

Individuazione e controllo dei rischi: Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo e delle singole tipologie di arriverà

**Durata del corso:** 16 ore

**Attestato rilasciato:** ATTESTATO DI FREQUENZA valevole per 5 anni

Per maggiori info, contattaci alla email [info@ges.toscana.it](mailto:info@ges.toscana.it)!!!