



Corsi HACCP – Responsabile attività Semplici



Responsabile attività semplici

A chi è rivolto: ai maggiorenni 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.

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: 12 ore

Attestato rilasciato: ATTESTATO DI FREQUENZA valevole per 5 anni

Per maggiori info, contattaci alla email info@ges.toscana.it!!!