

Titolo I sistemi di autocontrollo dell'igiene

Sottotitolo Il metodo HACCP ed il decreto legislativo N°155/97

Destinatari Assicurazione qualità, controllo qualità, responsabili e addetti dei reparti produttivi

Contenuti / Obiettivi Il corso si propone di definire i criteri di applicazione del metodo HACCP per la definizione dei punti critici di controllo e delle misure preventive che l'azienda deve adottare al fine di garantire la sicurezza e l'igiene degli alimenti
Durante il corso, oltre all'analisi del decreto legislativo n°155/97, verrà presentata, attraverso esempi di casi aziendali, la documentazione necessaria per soddisfare le prescrizioni imposte dal decreto legislativo;

- Programma**
- Il metodo HACCP e l'identificazione dei punti critici di controllo (CCP)
 - Il decreto legislativo n°155/97
 - Le registrazioni obbligatorie
 - Criteri per garantire la rintracciabilità del prodotto
 - Le misure igieniche
 - La formazione degli addetti

Apporti esterni

Durata ed Articolazione 9 ore suddivise in 3 sessioni di 3 ore ciascuna