



CORSO HACCP

ARGOMENTI TRATTATI	DURATA
<p><u>RIFERIMENTI NORMATIVI E DI PRASSI IGIENICA</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Reg. (CE) 852/2004 Sull' igiene dei prodotti alimentari;- Reg. (CE) 853/2004 Stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;- Reg. (CE) 854/2004 Stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;- Decreto Lgs.193 / 2007 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari ;- Decreto Lgs.109 / 1992 Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti 'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;- Reg. (CE) 2073/2005 Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.	1 ORA
<p><u>IL SISTEMA HACCP</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Norme igieniche per il personale addetto – buone pratiche di lavorazione;- Controllo delle merci alimentari;- Trasporto di prodotti alimentari;- La contaminazione alimentare;- Rispetto della catena del freddo;- Smaltimento dei rifiuti;- Aspetti microbiologici;- Analisi delle attrezzature utilizzate (ambienti di lavoro, abbigliamento, etc.).	2 ORE
<p><u>ESEMPI PRATICI IN AULA</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Esempi fotografici delle non conformità;- Domande e discussioni in aula.	1 ORA
TOT. 4 ORE	



Certificato n. 112312A



Sicurezza sul Lavoro • Medicina del lavoro • Igiene Alimentare • HACCP • Antincendio • Corsi di formazione • Data Privacy • Certificazione Qualità



RECONSULTING s.r.l. • Viale Papiniano, 10 • 20123 Milano • tel. 02 48016453 • Fax 02 32066682
www.reconsulting.it • info@reconsulting.it • Iscr. Reg. Imprese e Cod. Fisc. 05583810964

