

Hazard
Analysis
and
Critical
Control
Points



HACCP



PROGRAMMA DEL CORSO BASE PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

STUDIO ZETAPI

Via della Vittoria, 98 20861 Brugherio (MB)
Tel/Fax: +39 039 2847174 cell. +39 348 2258650
e.mail info@studiozetapi.com

H

A

C

C

P

PERCHE'?

Il corso ha la durata di quattro ore e consiste nell'impartire agli operatori del settore alimentare, nozioni di base relative alla limitazione dei rischi riconducibili alla manipolazione di alimenti ed alle prescrizioni della normativa vigente sulla sicurezza e l'igienicità degli stessi.

L'onere della formazione è a carico dei datori di lavoro.

Devono essere formati tutti gli addetti all'impresa alimentare in essa a qualsiasi titolo occupati (titolari, collaboratori, stagionali e occasionali, anche se familiari, che hanno attinenza con l'attività di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, distribuzione, somministrazione, vendita e trasporto di alimenti).

ORGANIZZAZIONE

L'esposizione è supportata da materiale didattico appositamente predisposto da STUDIO ZETAPI.

Un estratto della dispensa " Mangeresti quello che produci?" sarà consegnato al termine del corso a ciascuno dei partecipanti.

La pubblicazione è disponibile, a scelta dell'interessato, in lingua italiana, in lingua inglese o in lingua spagnola ed è illustrata per favorire l'apprendimento anche a chi abbia difficoltà nel leggere o comprendere queste lingue.

Al termine della lezione sarà effettuato un test con valutazione finale e rilascio di un attestato di superamento del corso.

COMPETENZA

I corsi saranno tenuti da un Tecnologo Alimentare, esperto, regolarmente iscritto all'albo professionale dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria.

I nostri esperti oltre ad un rilevante curriculum professionale vantano una lunga e dimostrabile esperienza di docenza e formazione rivolta a diverse tipologie d' interlocutori (dai manager delle principali multinazionali nel settore alimentare, agli apprendisti dello stesso settore).

STUDIO ZETAPI

Via della Vittoria, 98 20861 Brugherio (MB)
Tel/Fax: +39 039 2847174 cell. +39 348 2258650
e.mail info@studio zetapi.com

H

A

C

C

P

Esempio corso standard per la Regione Lombardia CONTENUTI

PRIMA ORA

- Introduzione
- Le tossinfezioni di origine alimentare
- Autocontrollo igienico – la metodologia HACCP

SECONDA ORA

- I fattori che influenzano la salubrità di un alimento
 - I contaminanti
- Approfondimento su microrganismi utili, alterativi, patogeni

TERZA ORA

- Garantire la sicurezza alimentare (il personale, i locali, gli impianti, le attrezzature, i depositi, il trasporto)
 - Garantire l'igiene degli impianti e degli ambienti di lavoro
- La sicurezza alimentare per il consumatore in casa e fuori casa

QUARTA ORA

- Test

STUDIO ZETAPI

Via della Vittoria, 98 20861 Brugherio (MB)
Tel/Fax: +39 039 2847174 cell. +39 348 2258650
e.mail info@studiozetapi.com