



D.LGS. 155/97

# CORSO HACCP

L' HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un metodo di analisi utile ad individuare le opportune procedure di prevenzione dei rischi al fine di garantire la sicurezza degli alimenti e di eliminare i pericoli per la salute del consumatore. Alla conclusione del corso il partecipante conoscerà i principi applicativi dell' HACCP e sarà in grado di sviluppare un programma semplificato di pulizia e disinfezione e di verificarne la corretta applicazione nell'ambito della propria attività aziendale.

## Struttura del corso

|   | PROGRAMMA   |
|---|---|
| 1 | LA LEGISLAZIONE IN CAMPO ALIMENTARE-LE NORMATIVE ORIZZONTALI E VERTICALI SULL'AUTOCONTROLLO   |
| 2 | IL D.LGS. 155/97 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.   |
| 3 | PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP, APPLICAZIONE DEL METODO HACCP AL SETTORE DI PRODUZIONE VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE |
| 4 | I MICROORGANISMI-VEICOLI DI TRASMISSIONE DEI GERMI-TOSSINFEZIONI ALIMENTARI   |
| 5 | LA SICUREZZA ALIMENTARE-LE PROVE DI LABORATORIO   |
| 6 | LE NORME IGIENICHE PER IL PERSONALE-LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE   |
| 7 | VERIFICA DI APPRENDIMENTO FINALE  |

### DESTINATARI

Datori di lavoro e dipendenti operanti nei settori della produzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande.

### DURATA

15 ore

### NUMERO DI PARTECIPANTI

10 persone

### SEDE DEL CORSO

Via Massena 2, 10128 – Torino

o qualsiasi altra sede

ASCOM della provincia di Torino ove si raggiunga il numero di adesioni

### COSTI

180,00 + I.V.A Soci ASCOM

250,00 + I.V.A. non Soci

### PER INFO ed

### ISCRIZIONI

Via Massena 20, 10128

Torino

Tel. 011/5516290

Fax 011/5516229

[forter@forter.it](mailto:forter@forter.it)

Orario :

lun-giov 08.30 - 17.30

venerdì 08.30 - 16.30

Presentarsi muniti di:

- documento d'identità
- codice fiscale
- dati per la fatturazione