

Descrizione corso

Descrizione Corso

Destinatari

Il corso di Alimentarista è rivolto a gli Operatori del settore alimentare (OSA) o i responsabili dei piani di autocontrollo.

Riferimenti normativi

D.LGS 193/07 E AL REG. EUROPEO (CE)852/04.

Programma Corso

Argomenti Trattati

- Le procedure preventive: corretta gestione dei rifiuti, monitoraggio infestanti, potabilità dell'acqua, igiene del personale, formazione del personale, pulizia e disinfezione, manutenzione impianti e attrezzature, qualifica dei fornitori;
- L'igiene nei processi di preparazione e produzione, (il rispetto della catena del freddo e delle temperature di conservazione);
- L'igiene delle materie prime durante il trasporto e lo stoccaggio;
- I controlli durante la fase di ricevimento merci (temperatura, assenza di tracce di contaminazione da infestanti, assenza di rotture, rigonfiamenti, anomalie);
- I contaminanti alimentari (chimici, fisici, biologici e microbiologici);
- Le malattie alimentari;
- Il sistema H.A.C.C.P.

Durata: 4 ore.