

<b>Titolo</b>	<b>Responsabile di Industria Alimentare IN FAD (CORSO PER ALIMENTARISTI 20 ORE)</b>
<b>Destinatari</b>	Corso obbligatorio per tutti i responsabili dell'industria alimentare per il controllo dei lavoratori che vengano a contatto con alimenti o per il contatto degli stessi con alimenti
<b>Obiettivi formativi</b>	Il corso si prefigge di formare i responsabili dell'industria alimentare che sono a contatto con alimenti in modo completo e aggiornato sulle tematiche relative alla gestione della sicurezza e della prevenzione nel settore alimentare
<b>Area</b>	Area sicurezza nell'industria alimentare
<b>Contenuti</b>	<p>Autocontrollo alimentare, Il sistema HACCP</p> <p>Obiettivi dell'autocontrollo alimentare</p> <p>Autocontrollo e HACCP (principali punti in cui si articola un sistema HACCP, terminologia comunemente utilizzata, Procedimento da seguire per l'autocontrollo alimentare, Le Procedure Generalizzate di Controllo, esempio di descrizione dei locali, controlli durante le operazioni di scarico merci – approvvigionamento)</p> <p>PULIZIA LOCALI (procedure per la pulizia dei locali, procedure per lo smaltimento dei rifiuti)</p> <p>DIFESA DAGLI INFESTANTI (monitoraggio, derattizzazione – disinfestazione, formazione del personale in materia di igiene alimentare, nuove assunzioni, procedura raccomandata per il lavaggio delle mani)</p> <p>PIANO HACCP, ANALISI DEI RISCHI EFFETTIVI</p> <p>PROCEDURE PER IL CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME IN ENTRATA (tabella temperature massime ammesse per le merci deperibili in arrivo, procedure di verifica della precisione dei termometri aziendali)</p> <p>ELENCO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI CONFEZIONATE CHE DEBBONO RIPORTARE LA DATA DEL CONFEZIONAMENTO O SCADENZA</p> <p>PRODOTTI ALIMENTARI CHE DEBBONO RECARE LA DATA DI CONFEZIONAMENTO RIFERITA A MESE ED ANNO</p> <p>Stoccaggio dei prodotti, lavorazioni, cottura e somministrazione</p> <p>GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'</p> <p>NORME AZIENDALI DI IGIENE (ambienti di lavoro, attrezzature di lavoro, indumenti da lavoro, conservazione degli alimenti, igiene della persona e manipolazione degli alimenti)</p>
<b>Requisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Età minima di 18 anni compiuti all'atto dell' iscrizione.</li> <li>- Conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.</li> </ul>
<b>Modalità formative</b>	Lezioni in FAD
<b>Supporti didattici</b>	Computer, dispense.
<b>Risorse</b>	<a href="http://formazione.confisalsals.it">formazione.confisalsals.it</a>
<b>Certificazione rilasciata al termine</b>	Attestato di frequenza con verifica di apprendimento
<b>Durata corso</b>	20 ORE IN FAD

Sede legale: Via Piazza Di Villa Carpegna 58  
00165 Roma P.Iva 10886831006

Mod. ST133 Rev.00 del 12/07/2016

Sede operativa: Via Btg Val Leogra, 38  
36100 Vicenza Tel. e Fax: 0444163868  
E-mail: [filippo.palmeri@fesica.it](mailto:filippo.palmeri@fesica.it)