

CORSO DI FORMAZIONE

HACCP

3 ORE



Il corso sulla sicurezza alimentari e HACCP forma gli operatori del settore alimentare sul controllo igienico-sanitario lungo tutta la filiera. Insegna a identificare, valutare e prevenire i rischi di contaminazione (biologici, chimici e fisici) dei cibi, applicando la corretta prassi igienica, la tracciabilità delle materie prime, la pulizia degli ambienti e le procedure di monitoraggio dei punti critici per garantire alimenti sicuri al consumatore.

PROGRAMMA

La tutela del consumatore

- Quadro normativo
- Quadro normativo in Italia

Pericoli alimentari e conservazione

- Pericoli alimentari
- Batteri
- Virus
- Funghi, muffe e parassiti

Malattie trasmesse dagli alimenti

- Malattie batteriche
- Batteri sporigeni
- Malattie virali
- Malattie da parassiti
- Sindrome sgombroide

Conservazione degli alimenti

- Metodi di conservazione



Buone pratiche di lavorazione degli alimenti

- Igiene degli ambienti
- Buone pratiche di gestione degli ambienti
- Requisiti di igiene
- Come effettuare una buona pulizia
- Piano di sanificazione

Manutenzione degli ambienti

- Manutenzione di locali, attrezzature e impianti
- Disinfestazione
- Igiene personale

Controlli pre-lavorazione

- Buone pratiche di lavorazione degli alimenti
- Ricevimento delle materie prime
- Qualifica dei fornitori

Lavorazione diretta

- Attività di lavorazione e trasformazione
- Lavorazioni particolari: frittura
- Lavorazioni a rischio
- Potabilità dell'acqua

Conservazione e presentazione

- Congelamento e scongelamento
- Conservazione semilavorati e prodotti finiti
- Presentazione e somministrazione dei prodotti

Controlli post-lavorazione

- Trasporto
- Attività di fine giornata
- Rintracciabilità

Tutela del consumatore sensibile

- Allergeni
- Allergeni e normativa

