

Corso di formazione



Titolo del corso

Definizione del Sistema di autocontrollo Aziendale, attraverso la gestione dei prerequisiti e lo sviluppo dell'HACCP

Destinatari del corso

Il corso è destinato a **responsabili dei sistemi di sicurezza alimentare e della qualità di aziende del settore agroalimentare** che a vario titolo necessitano di sviluppare, modificare o aggiornare un sistema di autocontrollo aziendale secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Obiettivi del corso

Il corso intende fornire ai partecipanti **nozioni sulla metodologia per lo sviluppo di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il Codex Alimentarius e sulla gestione operativa dei pre-requisiti igienico sanitari secondo la normativa vigente**, indipendentemente dalla tipologia di produzione e dalla tipologia di azienda.

Contenuti

- La normativa applicabile
- I pericoli: chimici, fisici e microbiologici
- Sviluppo del diagramma di flusso
- Metodologia per lo sviluppo dell'analisi dei pericoli e dell'analisi dei rischi
- Sviluppo del piano HACCP
- Gestione delle Non Conformità: trattamento e azioni correttive
- Implementazione e sviluppo dei pre-requisiti igienico sanitari
- Sviluppo del manuale di autocontrollo

Durata

7 h circa

Attestati

Ai partecipanti al corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione

Per informazioni e preventivi

Per richiedere informazioni e preventivi sul corso è possibile compilare l'apposito spazio previsto sul sito www.isevenservizi.it nell'area destinata ai servizi formativi oppure inoltrare una e-mail al seguente indirizzo: info@isevenservizi.it