Corso di formazione

Titolo del corso

Comunicazione 2022/C 355/01 relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema 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 gestione della sicurezza alimentare in accordo a quanto comunicato agli OSA dalla Commissione Europea tramite la Comunicazione 2022/C 355/01**, indipendentemente dalla tipologia di produzione e dalla tipologia di azienda.

Contenuti

- Elementi introduttivi
- Allegato I – Corrette prassi igieniche
- Allegato II – Procedure basate sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP) e orientamenti per la loro applicazione
- Allegato III – Audit delle GHP e delle procedure basate sui principi del sistema HACCP
- Cultura della sicurezza alimentare

Durata

4 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