



CORSO AVANZATO HACCP E FOCUS SU CODEX ALIMENTARIUS



DESCRIZIONE

Il corso ha l'obiettivo di formare gli addetti alla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti lungo tutta la filiera agroalimentare, compresa la produzione primaria, secondo quanto previsto dalla normativa cogente. Durante il corso verranno discussi i maggiori cambiamenti del Codex Alimentarius.



A CHI È RIVOLTO

Professionisti del settore alimentare:

- Responsabili della qualità e della sicurezza alimentare;
- Tecnici di produzione che hanno un ruolo chiave nelle operazioni quotidiane e devono comprendere i principi della sicurezza alimentare per garantire la conformità;
- Addetti al controllo qualità;
- Consulenti in ambito alimentare.



durata del corso

8

ore



PROGRAMMA

- Reg. (CE) 852/2004 e gli ultimi aggiornamenti;
- Sistema HACCP e struttura;
- Pericoli e rischi alimentari;
- Codex Alimentarius - ultimi aggiornamenti;
- Forme di contaminazione degli alimenti;
- Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA);
- Igiene personale;
- Detersione e disinfezione dell'ambiente;
- Allergie;
- GHP - PRP - OPRP - CCP;
- Food Safety Rationale.