



## SCHEDA DI INFORMAZIONE - CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE Ai sensi del D.Lgs 81/08

### INFORMATIVA CORSO RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE

#### **Descrizione:**

Il corso è rivolto al responsabile dell'industria alimentare e si effettua in sostituzione dell'ex libretto sanitario;

Il percorso formativo è previsto in tutte le aziende che conservano, commerciano, producono e manipolano alimenti e bevande secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02

#### **Programma:**

Il sistema HACCP (compiti e funzioni); L'importanza del controllo visivo; L'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione; Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori; Valutazione e controllo delle temperature e del microclima; Argomenti di microbiologia alimentare; Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica; Igiene delle strutture delle attrezzature e l'igiene personale; Approfondimenti sul quadro normativo; Gestione delle risorse umane; Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

#### **Durata:**

12 ore