

SILAQ Srl
Via Grandi, 29
20090 Vimodrone

Tel +39 02 250 341
Fax +39 02 250 348 88
www.silaq.it
infsilaq@silasq.it

CORSO DI APPROFONDIMENTO – CATEGORIA A (12 ore)

1. **Normative** (1 ora formativa):

le normative in materia di disciplina igienica degli alimenti, sanzioni, approfondimenti sulle principali norme in materia di alimenti: il D.Lgs 155/97 e l'introduzione del sistema HACCP, il Reg. CE 178/2002 e la rintracciabilità degli alimenti, il "pacchetto igiene"

2. **Nozioni microbiologiche** (1 ora formativa):

condizioni di crescita microbica, i microrganismi e gli alimenti, le patologie d'origine alimentare, la prevenzione

3. **Igiene** (3,5 ore formative):

igiene del personale (igiene delle mani, abbigliamento), igiene dell'ambiente (requisiti strutturali e misure di prevenzione, le principali tecniche di pulizia, igiene delle attrezzature), monitoraggio e lotta agli infestanti, gestione dei rifiuti

4. **Buone prassi di lavorazione** (3,5 ore formative):

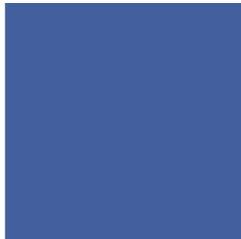
il freddo, il calore, gli additivi chimici, fasi critiche, la conservazione, la manipolazione

5. **Il sistema H.A.C.C.P.** (3 ore formative):

le procedure di autocontrollo, il responsabile del sistema, il processo produttivo e i diagrammi di flusso, analisi del rischio, identificazione dei punti critici di controllo, la gestione delle non conformità e delle azioni correttive, il ritiro del prodotto dal mercato, la revisione del sistema

6. **Guida pratica all'applicazione e procedure di gestione del sistema** (accenni):

l'HACCP nella realtà aziendale, le esigenze minime di documentazione del sistema, casi pratici



SILAQ Srl
Via Grandi, 29
20090 Vimodrone

Tel +39 02 250 341
Fax +39 02 250 348 88
www.silaq.it
infsilaq@silasq.it

CORSO DI BASE – CATEGORIA B (8 ore)

1. **Normative** (30 min formativi):
cenni sulle normative in materia di disciplina igienica degli alimenti, sanzioni
2. **Nozioni microbiologiche** (30 min formativi):
condizioni di crescita microbica, i microrganismi e gli alimenti, cenni sulle patologie d'origine alimentare
3. **Igiene** (3,5 ore formative):
igiene del personale (igiene delle mani, abbigliamento), igiene dell'ambiente (requisiti strutturali e misure di prevenzione, le principali tecniche di pulizia, igiene delle attrezzature), gestione dei rifiuti
4. **Buone prassi di lavorazione** (3,5 ore formative):
il freddo, il calore, gli additivi chimici, fasi critiche, la conservazione, la manipolazione
5. **Il sistema H.A.C.C.P.** (accenni):
le procedure di autocontrollo, il responsabile del sistema

CORSO DI RICHIAMO (6 ore)

Oltre a ripercorrere il programma già espletato nel precedente corso, in modo più approfondito e dettagliato, verranno fornite ulteriori informazioni su:

- Eventuali nuove disposizioni legislative
- Microrganismi patogeni ed utili, le condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita (attività dell'acqua, ph, temperatura, ecc)
- La corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti d'abbattimento microbico
- La prevenzione delle tossinfezioni alimentari
- L'implementazione dei piani HACCP
- Esercitazioni pratiche e simulazioni



SILAQ Srl
Via Grandi, 29
20090 Vimodrone

Tel +39 02 250 341
Fax +39 02 250 348 88
www.silaq.it
infsilaq@silasq.it

I percorsi formativi inerenti la CATEGORIE A e la CATEGORIA B verranno suddivisi in n°3 moduli didattici. Nello specifico:

MODULO I (4 ore)

- Cenni sulle normative del settore ed il sistema H.A.C.C.P. (30 min formativi)
- Buone prassi di lavorazione (3,5 ore formative)

MODULO II (4 ore)

- Nozioni microbiologiche (30 min formativi)
- Igiene del personale e dell'ambiente (3,5 ore formative)

MODULO III (4 ore)

- Approfondimenti sulle normative specifiche del settore: la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti (30 min formativi)
- Approfondimenti su microrganismi (30 min formativi)
- Il sistema H.A.C.C.P. e guida pratica all'applicazione e procedure di gestione del sistema (3 ore formative)