

Formazione e-learning

Addetti HACCP (Regione Piemonte, Lombardia, Veneto, Sardegna, Marche, Basilicata)

50.00 EUR (IVA Esclusa)

Descrizione

L'**HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point*) è un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo la garanzia della sicurezza igienica e quindi della commestibilità di un alimento. Obiettivo dell'ottenimento della **certificazione** è dimostrare l'adozione di misure di prevenzione rischi per la sicurezza alimentare.

Il sistema è caratterizzato da sette principi di base :

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti)
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare

A chi è rivolto

Il corso è rivolto al personale di tutte le aziende alimentari che si occupano di produzione, preparazione, confezionamento, trasporto, commercio e somministrazione di alimenti e differenziato a seconda del ruolo assunto dal singolo dipendente in azienda, tra:

- **Responsabile dell'industria alimentare**
- **Personale qualificato**

Riferimenti legislativi

Regolamento CE 852/2004 e Decreto Legislativo 193/07

Programma

Il corso HACCP proposto da SILAQ comprende la trattazione dei seguenti temi:

- HACCP ed il Sistema di Autocontrollo
- Igiene della produzione e cenni microbiologici
- Principi e tecniche di Detersione e Sanificazione
- La conservazione degli alimenti e i trattamenti termici

Durata

4 ore

Risultati

Al termine della formazione, previo superamento del test di verifica, nella propria area del corso sarà possibile effettuare il download dell'**attestato** di partecipazione.

Modalità d'erogazione

Il corso è erogato online su [piattaforma e-learning Silaq](#).

Sanzioni

Il mancato svolgimento della formazione comporta sanzioni, definite dall'[art. 6 del Decreto Legislativo 193/07](#).

Aggiornamento

La periodicità dell'aggiornamento è variabile, nello specifico:

- **3 anni** in **Piemonte**
- **2 anni** (consigliata) in **Lombardia** e **Veneto**
- **5 anni** in **Molise**
- **2 anni** in **Basilicata** e **Sardegna**

Domande e iscrizione

Per ulteriori informazioni o domande potete scrivere all'indirizzo email segreteria.didattica@silaq.it.
Iscrizioni online all'indirizzo www.silaq.com/formazione-elearning/addetti-haccp