

PER ADDETTI CHE MANIPOLANO

ASPETTI NORMATIVI

La sicurezza alimentare dal punto di vista della legislazione cogente (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n.853/04, Reg. CE n. 854/2004, Reg. CE n. 882/2004 Regolamento n. 2073/2005 e s.m. e Linee guida)

La formazione del personale: la normativa vigente

Principi di rintracciabilità (Reg. CE n. 178/2002) ed etichettatura degli alimenti (Reg. CE n. 1169/2011)

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE (GMP) E PROCEDURE OPERATIVE STANDARD (SOP)

Buone prassi igieniche e di lavorazione (igiene delle lavorazioni, della persona, degli ambienti ed attrezzature)

Metodologie di sanificazione (detersione, disinfezione, uso corretto dei prodotti, piano di pulizie) e disinfestazione (lotta agli insetti, parassiti e roditori)

Le buone pratiche in pillole (ricevimento materie prime e prodotti trasformati, verifica etichettatura, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, trasformazione degli alimenti, trasporto materie prime e prodotti finiti)

La gestione degli allergeni ai sensi del Reg.UE 1169/2011

I PERICOLI ALIMENTARI

I pericoli per la sicurezza alimentare (biologico, chimico, fisico)

Le principali cause delle malattie a trasmissione alimentare

Principali patologie trasmissibili per mezzo degli alimenti (intossicazioni, infezioni, tossinfezioni)•Prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti

I RAPPORTI CON GLI ORGANI UFFICIALI DI CONTROLLO

La documentazione richiesta in fase di apertura, modifica, ampliamento dell'attività

Le sanzioni previste dal D.Lgs n. 193/2007

La gestione delle verifiche di controllo