



GL3000
SERVICES^{SRL}

PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE DI SERVIZI DI FORMAZIONE
Ente Accreditato R.L. Determina B00342
Corsi di Formazione Professionale Aut. R.L. Det. B00988
Provider ECM del Ministero della Salute n.10812
Convenzionata con l'Associazione "Consumatori 'cento giovani'"
Autorizzata con Decreto del Presidente della R.L.

IL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Programma del Corso: DURATA 20 ore

1. igiene alimentare e misure preventive dei pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti
2. Sistema HACCP (compiti e funzioni);
3. Importanza del controllo visivo;
4. Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
5. Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
6. Valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
7. Gestione della documentazione relativa alle procedure HACCP e gestione delle non conformità;
8. argomenti di microbiologia alimentare;
9. etichettatura;
10. acque destinate al consumo umano;
11. approfondimenti sul pacchetto igiene e quadro normativo;
12. gestione delle risorse umane;
13. relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.



GL3000
SERVICES^{SRL}

PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE DI SERVIZI DI FORMAZIONE
Ente Accreditato R.L. Determina B00342
Corsi di Formazione Professionale Aut. R.L. Det. B00988
Provider ECM del Ministero della Salute n.10812
Convenzionata con l'Associazione "Consumatori 'cento giovani'"
Autorizzata con Decreto del Presidente della R.L.

PERSONALE NON QUALIFICATO

(dedicato a coloro che assolvono ad incarichi operativi e non rientrano nelle due categorie su indicate)

Programma del Corso: DURATA 8 ore

1. igiene alimentare e misure preventive dei pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti
2. Sistema HACCP (compiti e funzioni);
3. Importanza del controllo visivo;
4. Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
5. Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
6. Valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
7. Gestione della documentazione relativa alle procedure HACCP e gestione delle non conformità;
8. argomenti di microbiologia alimentare;
9. etichettatura;
10. acque destinate al consumo umano;
11. quadro normativo