



PROGRAMMA CORSO HACCP

HACCP - Produzione e trasformazione

Riferimenti normativi: Regolamento (CE) 852/2004.

Programma del corso HACCP Produzione e trasformazione - 6 ore

1. La tutela del consumatore
 - Quadro normativo
 - Quadro normativo in Italia
2. Pericoli alimentari e conservazione
 - Pericoli alimentari
 - Batteri
 - Virus
 - Funghi, muffe e parassiti
3. Malattie trasmesse dagli alimenti
 - Malattie batteriche
 - Batteri sporigeni
 - Malattie virali
 - Malattie da parassiti
 - Sindrome sgombroide
4. Conservazione degli alimenti
 - Metodi di conservazione
5. Buone pratiche di lavorazione degli alimenti
 - Igiene degli ambienti
 - Buone pratiche di gestione degli ambienti
 - Requisiti di igiene
 - Come effettuare una buona pulizia
 - Piano di sanificazione
6. Manutenzione degli ambienti
 - Manutenzione di locali, attrezzature e impianti
 - Disinfestazione
 - Igiene personale
7. Controlli pre-lavorazione
 - Buone pratiche di lavorazione degli alimenti
 - Ricevimento delle materie prime
 - Qualifica dei fornitori
8. Lavorazione diretta
 - Attività di lavorazione e trasformazione
 - Lavorazioni particolari: frittura
 - Lavorazioni a rischio
 - Potabilità dell'acqua
9. Conservazione e presentazione
 - Congelamento e scongelamento
 - Conservazione semilavorati e prodotti finiti
 - Presentazione e somministrazione dei prodotti
10. Controlli post-lavorazione
 - Trasporto
 - Attività di fine giornata
 - Rintracciabilità
11. Allergeni
 - Tutela del consumatore sensibile
 - Allergeni
 - Allergeni e normativa
12. Conclusioni



PROGRAMMA CORSO HACCP

HACCP - Commercio e distribuzione

Riferimenti normativi: Regolamento (CE) 853/2004.

Programma del corso HACCP Commercio e distribuzione - 2 ore

1. **La tutela del consumatore**
 - Quadro normativo
 - Quadro normativo in Italia
2. **Pericoli alimentari e conservazione**
 - Pericoli alimentari
 - Batteri
 - Virus
 - Funghi, muffe e parassiti
3. **Malattie trasmesse dagli alimenti**
 - Malattie
4. **Conservazione degli alimenti**
 - Metodi di conservazione
5. **Buone pratiche di lavorazione degli alimenti**
 - Buone pratiche di gestione degli ambienti
 - Requisiti di igiene
 - Come effettuare una buona pulizia
 - Piano di sanificazione
6. **Manutenzione degli ambienti**
 - Disinfestazione
7. **Controlli post-lavorazione**
 - Attività di fine giornata
8. **Conclusioni**



PROGRAMMA CORSO HACCP

HACCP Somministrazione

Riferimenti normativi: Regolamento (CE) 852/2004.

Programma del corso HACCP Somministrazione - 4 ore

1. **La tutela del consumatore**
 - Quadro normativo
 - Quadro normativo in Italia
2. **Pericoli alimentari e conservazione**
 - Pericoli alimentari
 - Batteri
 - Virus
 - Funghi, muffe e parassiti
3. **Malattie trasmesse dagli alimenti**
 - Malattie batteriche
 - Batteri sporigeni
 - Malattie virali
 - Malattie da parassiti
 - Sindrome sgombroide
4. **Conservazione degli alimenti**
 - Metodi di conservazione
5. **Buone pratiche di lavorazione degli alimenti**
 - Buone pratiche di gestione degli ambienti
 - Requisiti di igiene
 - Come effettuare una buona pulizia
 - Piano di sanificazione
6. **Manutenzione degli ambienti**
 - Disinfestazione
 - Igiene personale
7. **Controlli pre-lavorazione**
 - Buone pratiche di lavorazione degli alimenti
 - Ricevimento delle materie prime
8. **Lavorazione diretta**
 - Attività di lavorazione e trasformazione
9. **Conservazione e presentazione**
 - Conservazione semilavorati e prodotti finiti
 - Presentazione e somministrazione dei prodotti
10. **Controlli post-lavorazione**
 - Trasporto
 - Attività di fine giornata
 - Rintracciabilità
11. **Allergeni**
 - Tutela del consumatore sensibile
 - Allergeni
 - Allergeni e normativa
12. **Conclusioni**