

CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (HACCP)
settori: PANIFICAZIONE, PASTICCERIA, GASTRONOMIA, PASTA FRESCA, PIZZERIA, KEBABERIA, YOGOURTERIA, PIADINERIA, BAR, RISTORANTE, ROSTICCERIA, FAST FOOD, TAVOLA CALDA E AFFINI.

CORSO BASE

Durata 12 ore

PROGRAMMA DIDATTICO

<p><u>Buone pratiche di lavorazione(GMP)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene degli ambienti e delle attrezzature di lavoro - impiego di acqua potabile: accertamento potabilità - igiene e formazione del personale - Procedura tipo per una corretta sanificazione; i sanificanti - Adeguata procedura di conservazione di materie prime e di prodotti finiti - trasporto di materie prime e prodotti finiti - ricevimento delle materie prime e qualifica dei fornitori - la rintracciabilità obbligatoria e l'etichettatura - smaltimento dei rifiuti - difesa da insetti , parassiti e roditori - D.L.vo 193/2007 Nuovo Sistema Sanzionatorio 	
<p><u>Il Sistema HACCP</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - contaminazioni e fonti di inquinamento - fattori di rischio e misure di prevenzione - Analisi dei rischi ed individuazione dei punti critici (CP e CCP) lungo il diagramma di flusso, limiti critici alla luce del pacchetto igiene - Azioni preventive, monitoraggio /verifica , azione correttiva, limiti - Registrazione delle azioni correttive e gestione delle non conformità 	<p>Docenti individuati dalle ASL competenti per territorio</p>
<p><u>Il Nuovo “PACCHETTO IGIENE”</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Precedente quadro normativo; - D.lgs. n 109 ,modificazioni ed integrazioni; - Il regolamento CE n° 852/2004, n° 853/2004 e le altre normative comunitarie del cosiddetto “Pacchetto Igiene” - DGR 613/2007 - D.L.vo 193/2007 Nuovo Sistema Sanzionatorio <p><u>Malattie trasmesse con gli alimenti, autocontrollo e ruolo dell’OSA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentazione da gestire nell’autocontrollo - L’evoluzione della normativa e prospettive future - le patologie trasmissibili per via alimentare - principali microrganismi patogeni , condizioni ottimali di sviluppo, la contaminazione crociata 	
<p>Colloquio e test finale</p>	<p>Medico del Servizio Igiene Alimenti ASL competente per territorio</p>

CORSO DI AGGIORNAMENTO

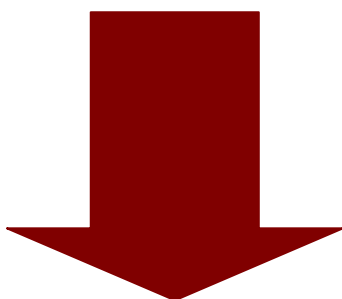
(l'aggiornamento deve essere effettuato ogni 3 anni)

Durata 6 ore

PROGRAMMA DIDATTICO

<p><u>Autocontrollo e procedure aziendali connesse</u></p> <ul style="list-style-type: none">- L'autocontrollo e l'HACCP: procedure delocalizzate- Il controllo ufficiale e l'Audit- Tracciabilità e rintracciabilità- Il ritiro del prodotto e sistema di allerta- Documentazione da gestire nell'autocontrollo;- L'evoluzione della normativa e prospettive future	<p>Docenti individuati dalle ASL competenti per territorio</p>
<p><u>Il Nuovo "PACCHETTO IGIENE"</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Precedente quadro normativo;- D.lgs. n 109 ,modificazioni ed integrazioni;- Il regolamento CE n° 852/2004, n° 853/2004 e le altre normative comunitarie del cosiddetto "Pacchetto Igiene"- DGR 613/2007- D.L.vo 193/2007 Nuovo Sistema Sanzionatorio	
<p>Colloquio e test finale</p>	<p>Medico del Servizio Igiene Alimenti ASL competente per territorio</p>

**I corsi verranno attivati al raggiungimento del n. minimo di partecipanti.
Sono previste diverse sedi di svolgimento come da scheda di iscrizione
riportata qui di seguito.**



CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (HACCP)
settori: PANIFICAZIONE, PASTICCERIA, GASTRONOMIA, PASTA FRESCA, PIZZERIA, KEBABERIA, YOGOURTERIA, PIADINERIA,
BAR, RISTORANTE, ROSTICCERIA, FAST FOOD, TAVOLA CALDA E AFFINI.

SCHEMA DI ISCRIZIONE AL CORSO (Barrare la casella)

CORSI DI BASE (12 ORE)

SEDE CORSO	
<input type="checkbox"/>	PERUGIA
<input type="checkbox"/>	DERUTA
<input type="checkbox"/>	SPOLETO
<input type="checkbox"/>	BASTIA UMBRA
<input type="checkbox"/>	TODI
<input type="checkbox"/>	GUALDO TADINO
<input type="checkbox"/>	CITTA' DI CASTELLO
<input type="checkbox"/>	GUBBIO

CORSI DI AGGIORNAMENTO (6 ORE)

SEDE CORSO	
<input type="checkbox"/>	PERUGIA
<input type="checkbox"/>	DERUTA
<input type="checkbox"/>	SPOLETO
<input type="checkbox"/>	BASTIA UMBRA
<input type="checkbox"/>	TODI
<input type="checkbox"/>	GUALDO TADINO
<input type="checkbox"/>	CITTA' DI CASTELLO
<input type="checkbox"/>	GUBBIO

DATI DI ISCRIZIONE

Azienda		
Via		n.
Località/Comune		C.A.P.
Attività		P.IVA
Tel/Fax/e-mail		
Nominativo partecipante (una scheda ogni partecipante)*		Tel.
Firma titolare azienda		Con la presente firma si autorizza al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs. 196/2003
Firma partecipante al corso		Con la presente firma si autorizza al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs. 196/2003

* **IMPORTANTE: COMPILARE UNA SCHEDA PER OGNI PARTECIPANTE.**

L'AZIENDA E' ASSOCIATA A CONFARTIGIANATO IMPRESE PERUGIA? SI NO

I corsi base si svolgeranno in 3 incontri da 4 ore cadauno con orario 14,30-18,30
I corsi di Aggiornamento in 2 incontri da 3 ore cadauno con orario 14,30-17,30
(all'ultima lezione di ogni corso va aggiunta 1 ora per l'esame finale)
COSTO CORSO BASE: € 90,00+IVA SOCI CONFARTIGIANATO - € 120,00+IVA NON SOCI*
COSTO CORSO AGGIORNAMENTO: € 60,00+IVA SOCI CONFARTIGIANATO - € 90,00+IVA NON SOCI*
* Le aziende non socie e che si assoceranno contestualmente all'iscrizione potranno godere dell'agevolazione riservata ai soci.
**LA PRESENTE SCHEDA VA CONSEGNATA PRESSO GLI UFFICI CENTRALI O ZONALI CONFARTIGIANATO IMPRESE PG
OPPURE INVIATA VIA FAX AL N. 0755829030** all'attenzione del Dott. Marco Raschi
(per ulteriori informazioni telefonare al n. 0755829033 oppure alle segreterie degli uffici zionali Confartigianato Imprese Perugia)