



*Io Volo Formazione - Impresa Sociale srl*

## **Formazione dei responsabili dell'elaborazione, gestione ed applicazione delle procedure di autocontrollo (HACCP) - 8 ore**

**Destinatari:** Responsabili (O.S.A. come da Reg. 852/04/CE Art.5 Par.1 oppure persona delegata formalmente) di imprese dei seguenti settori alimentari:

- Somministrazione: bar, caffetterie, osterie, ristoranti, pizzerie, somministrazione ambulante.
- Trasformazione, produzione e somministrazione complessa: panifici, gelaterie, macellerie, gastronomie, ristorazione collettiva, catering, aziende produttive varie.

**Programma formativo:** Obblighi e responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.) Pericoli e rischi alimentari e loro prevenzione. Conservazione degli alimenti lungo la filiera. Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP. Le principali parti costitutive del piano di autocontrollo. Metodo di identificazione dei punti critici, loro monitoraggio, azioni correttive e verifiche periodiche. I prerequisiti operativi (GMP).

**Riferimenti legislativi:** Reg. 852/04/CE, Reg. 853/04/CE; Reg. 854/04/CE; Art. 5 L.R. 21/2005

**- 12 ore**

Si prevedono 3 moduli:

### **Modulo A**

Rischi e pericoli alimentari (chimici, fisici, microbiologici) e loro prevenzione; Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare; Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; Obblighi e responsabilità dell'operatore nel settore alimentare.

### **Modulo B**

Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo; identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche; Prerequisiti, GMP, HACCP, documentazione.

### **Modulo C**

Esempi applicativi. Individuazione e controllo dei rischi nelle principali fasi di processo della specifica impresa del settore alimentare.

**Attestati:** deve essere aggiornato ogni **3 anni**, con un corso di aggiornamento della durata di **6 ore**.