

CORSO OSA A-B

ISCRIZIONI E INFO:

P: Tel +39 018250960

E: info@labcam.it

W: www.labcam.it

Corsi di formazione obbligatoria per gli operatori del settore alimentare

Labcam srl, Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio Riviere di Liguria, organizza corsi di formazione obbligatoria per gli operatori del settore alimentare il 27 e il 28 ottobre 2021. AI SENSI DEL REGOLAMENTO 852/2004 CE E DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE LIGURIA N. 793 DEL 29/06/2012

«La sicurezza alimentare è il primo tassello di garanzia finale della qualità del prodotto a tutela sia del consumatore sia delle aziende produttrici che applicano le buone pratiche nel rispetto delle leggi e della salute comune» dice Luca Medini, direttore di Labcam srl il Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio Riviere di Liguria che organizza il 27 e 28 ottobre i corsi di formazione per gli operatori del settore alimentare nella sede di Albenga (Regione Rollo 98)

Il corso di formazione obbligatoria per operatori del settore alimentare recepisce la normativa in vigore (DGRL n. 793 del 29 giugno 2012 e seguente Circolare esplicativa) secondo quanto previsto dalla legislazione europea, che regola tutto il settore delle produzioni alimentari (Reg. 852/2004/CE allegato il capitolo XII), e dal regolamento della Regione Liguria (DGRL n. 793 del giugno 2012). Il corso, articolato in due moduli, tratta gli argomenti che la normativa prevede, con un'attenzione mirata agli aspetti pratici delle singole realtà produttive.

I RELATORI sono: il Dott. Luca Medini, direttore di Labcam srl e un team di esperti biologi qualificati

I MODULI : OSA A

DESTINATARI Tutti gli operatori alimentari (titolari delle imprese alimentari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti con mansioni alimentari semplici, indipendentemente dal tipo di attività svolta)

CONTENUTI PRINCIPALI Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; □ Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; □ Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare; □ Conservazione alimenti; □ Approvvigionamento materie prime e tracciabilità; □ Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; □ Igiene del personale □ I manuali di Buone Prassi Igieniche; □ Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale

OSA B

DESTINATARI Titolari delle imprese alimentari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti con mansioni alimentari complesse (produzione, manipolazione e preparazione di alimenti)

CONTENUTI PRINCIPALI □ L'articolazione di un piano di autocontrollo; □ Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; □ Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici □ Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati. □ Allergie e intolleranze alimentari □ Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

SEGUICI SU



LABCAM è una società della
Camera di Commercio Riviere di Liguria

