

TERSERVICE IMPRESE SRL	Sistema di gestione per la Qualità	Mod. Q/M/03
	SCHEDA CORSO	Data: 20/06/2017
		Rev.: 00
		Pag 1 di 2

CORSO SICUREZZA ALIMENTARE

MODULO A

*Rif. Normativi:
Deliberazione Regione Liguria n. 793 del 29/06/2012*

Aggiornato al: 04/08/2017.

Durata del corso	4 ore
Date e orari delle lezioni	N.A.
Data e orario dell'esame finale	N.A.
Sede del corso	Via Fontevivo 19/f – La Spezia
Responsabile progetto formativo	Dr. Roberto Corsini

Programma del Corso			Ore
MODULO 1		Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;	4
		Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;	
		Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;	
		Conservazione degli alimenti;	
		Approvvigionamento materie prime e rintracciabilità;	
		Pulizia e sanificazione locali e attrezzature;	
		Igiene personale;	
		I manuali di Buone Prassi Igieniche;	
		Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale	

TERSERVICE IMPRESE SRL	Sistema di gestione per la Qualità	Mod. Q/M/03
	SCHEDA CORSO	Data: 20/06/2017
		Rev.: 00
		Pag 2 di 2

Aspetti metodologici ed organizzativi

Riferimenti normativi	Deliberazione Regione Liguria n. 793 del 29/06/2012
Obiettivi e Finalità del corso	Promuovere e garantire buone prassi igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività di produzione e somministrazione e vendita di alimenti
Destinatari	Tutti gli OSA e alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare
Requisiti minimi	N.A.
Frequenza al corso	75% delle ore complessive previste nel progetto formativo
Metodologia	Frontale in aula
Registro	Registro collettivo partecipanti
Docenti	Il corso è tenuto da docenti esperti in materia di prevenzione alimentare
Ambiente formativo	Aula
Materiale e Dispense	Dispense
Verifiche e Valutazione	Test finale di apprendimento
Attestato	Attestato di idoneità
Obbligo di Aggiornamento	Aggiornamento previsto ogni 5 anni
Informazioni /Reclami	Per tutte le informazioni, suggerimenti e/o reclami è possibile mettersi in contatto con il nostro personale, che avrà cura di fornire il relativo riscontro

Per informazioni e reclami contattare:

TERSERVICE IMPRESE SRL

Tel: 0187/598511 Fax: 0187/5985120

Email: segreteria@confcommerciolaspezia.it

Referenti:

- Carlotta Caracciolo tel. 0187/5985215 sicurezza@confcommerciolaspezia.it
- Alessandro Corsini tel. 0187/5985217 serviziambiente@confcommerciolaspezia.it
- Roberto Corsini tel. 0187/5985123 corsini@confcommerciolaspezia.it
- Laura Ghini tel. 0187/5985133 ghini@confcommerciolaspezia.it
- Laura Rabà tel. 0187/5985138 raba@confcommerciolaspezia.it