

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

# **CORSO SICUREZZA ALIMENTARE**

## **MODULO B**

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

**Aggiornato al: 04/08/2017.**

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

<b>Programma del Corso</b>			<b>Ore</b>
<b>MODULO 1</b>		<b>L'articolazione di un piano di autocontrollo;</b>	<b>4</b>
		<b>Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e azioni correttive;</b>	
		<b>Procedure di controllo de localizzate e le GMP con particolare riferimento agli specifici manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati;</b>	
		<b>Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività</b>	
		<b>Allergie e intolleranze alimentari</b>	

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

### Aspetti metodologici ed organizzativi

<b>Riferimenti normativi</b>	Deliberazione Regione Liguria n. 793 del 29/06/2012
<b>Obiettivi e Finalità del corso</b>	Promuovere e garantire buone prassi igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività di produzione e somministrazione e vendita di alimenti
<b>Destinatari</b>	Tutti i titolari ed i responsabili dei piani di autocontrollo e categorie di alimentaristi che svolgono mansioni in campo alimentare a maggior rischio di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti.
<b>Requisiti minimi</b>	N.A.
<b>Frequenza al corso</b>	75% delle ore complessive previste nel progetto formativo
<b>Metodologia</b>	Frontale in aula
<b>Registro</b>	Registro
<b>Docenti</b>	Il corso è tenuto da docenti esperti in materia di prevenzione alimentare
<b>Ambiente formativo</b>	Aula
<b>Materiale e Dispense</b>	Dispense
<b>Verifiche e Valutazione</b>	Test finale di apprendimento
<b>Attestato</b>	Attestato di idoneità
<b>Obbligo di Aggiornamento</b>	Aggiornamento previsto ogni 5 anni
<b>Informazioni /Reclami</b>	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](mailto:segreteria@confcommerciolaspezia.it)

Referenti:

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