

Corsi di formazione per lo sviluppo aziendale - 2005
Area Qualità, Sicurezza e Ambiente
Associazione Industriali Grosseto
Giano Ambiente s.r.l.

*Percorso per Titolari di imprese alimentari e
Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari complesse*

*Corso riconosciuto dalla Provincia di Grosseto ai sensi dell'art. 17,
comma 1, lett. b della LR 32/2002*

Grosseto

PREMESSA

La Legge Regionale n. 24/03, ai fini della salubrità degli alimenti e la riduzione di malattie di derivazione alimentare, ha introdotta l'obbligo della formazione e dell'aggiornamento degli alimentaristi, in sostituzione del rilascio del libretto sanitario. Attuativa di questa legge è la Delibera della Giunta Regione Toscana n. 1388 del 27 dicembre 2004 in cui sono stabiliti gli indirizzi e le indicazioni operative relative all'attività formativa rivolta agli alimentaristi.

OBIETTIVI

Il percorso formativo ha l'obiettivo di garantire la maggiore operatività di Titolari e Responsabili dei Piani di autocontrollo delle imprese alimentari, in modo da porre in essere con maggiore consapevolezza le attività di controllo e gestione e acquisire comportamenti corretti in ambito igienico-sanitario.

DESTINATARI

Il corso è rivolto ai titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari complesse.

DATA

Il corso sarà organizzato in due edizioni nel mese di Novembre 2006 ed Aprile 2007, **al raggiungimento di un numero minimo di 10 partecipanti** presso l'Associazione Industriali Grosseto in Viale Monterosa 196.

ORARIO E DURATA

La durata del corso è di 16 ore con orario 14,30-18,30 per le giornate che saranno proposte.

PROGRAMMA

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP;
- Conservazione alimenti;
- Approvvigionamento materie prime;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene personale;
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi di processo produttivo delle singole tipologie di attività.

QUOTA DI ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è di € 199,00 più IVA. Per le modalità di pagamento si rimanda alle Clausole Contrattuali.

RELATORI

Consulenti della Giano Ambiente; Consulenti della Team Servizi – Divisione Servizi Tecnici e Consulenza del gruppo Progetto Natura.

ATTESTATO

Alla fine della attività didattiche sarà rilasciato agli allievi un certificato di frequenza.