

## Corso formativo per Responsabili di piani di autocontrollo in attività alimentari complesse

**DESTINATARI:** operatori del settore agroalimentare, esercenti attività complesse: ristorazione, somministrazione pasti e bevande, conserve vegetali, verdure cotte, verdure crude lavate, tagliate e pronte all'uso, carni, latte e uova

**ORE:** 16 ore, Articolate 4 incontri di 4 ore ciascuno

**LUOGO:** Pistoia c/o sede CIA PISTOIA via E. Fermi 1/a, aula didattica M. Giovannelli.

**DATA:** 12, 14, 16 e 19 gennaio 2009

**ATTESTATO:** rilasciato attestato di frequenza

**DOCENTI:** Dott.ssa Daniela di Bonaventura

**COSTO:** € 110,00

### OBIETTIVI

conoscenza da parte dei responsabili del settore della normativa e dei rischi igienico sanitari connaturati all'attività esercitata



### PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Cipa-at Pistoia  
Via E. Fermi 1/a –Pistoia  
tel. 0573 535413 – fax 0573 535422  
e-mail: [pistoia.cipa-at@cia.it](mailto:pistoia.cipa-at@cia.it)

### CONTENUTI

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione
- Metodi di autocontrollo e principi 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
- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Approvvigionamenti materie prime
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Igiene personale
- Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole

