



C.I.R. s.r.l.
Via Don Davide Pinardi, 9
25030 CASTEL MELLA (BS)
Tel.030.3582 578 – Fax 030.7772238

CORSO DI PERFEZIONAMENTO PER LA GESTIONE DEI PROGRAMMI DI PRE-REQUISITO E DEI PRINCIPI HACCP

Lunedì 11 Dicembre dalle ore 14:30 alle ore 17:30
presso Parco Varone (ex Chiesetta) – Riva d/G (TN)
Fraz. Varone, Via Chiesetta Vecchia, n. 17

DESTINATARI DEL CORSO (obiettivo)

Il corso è rivolto agli addetti alla manipolazione degli alimenti, responsabili di produzione, addetti al controllo qualità e OSA.

CONTENUTO DEL CORSO (argomenti)

Durante il corso vengono approfonditi i principi riguardanti i programmi di pre-requisito (PRP) e le procedure basate sui principi HACCP (GU UE C 278/16).

FINALITA' DEL CORSO (scopo)

- Approfondire le conoscenze tecnico/scientifiche/legislative **per perfezionare le competenze professionali** nella gestione dei programmi di PRP e delle procedure basate sui principi HACCP
- Aumentare la consapevolezza che i requisiti di sicurezza alimentare che il consumatore si attende, sono assicurati solo se PRP e HACCP sono garantiti nell'ambito di **tutto il processo produttivo**.

PROGRAMMA DEL CORSO

<ul style="list-style-type: none">- Pulizia e disinfezione- Manutenzione tecnica e taratura- Contaminazioni derivanti dall'ambiente di produzione- Allergeni- Gestione dei rifiuti- Controllo dell'acqua- Igiene personale, condizioni di salute e abbigliamento- Materie prime- Controllo della temperatura refrigerata/gelo/magazzino	<ul style="list-style-type: none">- Metodologia di lavoro- Informazioni al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti proposti vendita, considerando la particolare sensibilità, sotto il profilo della Salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.- Denominazioni merceologiche legali e l'indicazione di origine- Imballaggi e materiali a contatto con gli alimenti- I segni distintivi dell'alimento deperito
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Quota per partecipante: Euro 15,00 (iva inclusa)

Nota: si precisa che l'incontro è riservato alle sole aziende assistite

Si prega di trasmettere la presente come **conferma d'iscrizione**, a mezzo fax al numero 030 777 22 38 o tramite e-mail (luisa@cirsrl.org), **entro e non oltre il 30 NOVEMBRE** precisando il nome ed il cognome dei partecipanti. Verrà redatto il registro delle presenze ed in seguito aggiornato il libretto di formazione dei partecipanti.

Raccomandiamo la partecipazione per l'accrescimento della curriculum formativo professionale.

AZIENDA →			
Cognome	Nome	Cognome	Nome