Scopo e obiettivi dei corsi

Formare tutti gli operatori del settore alla conoscenza e all'applicazione delle regole della sicurezza alimentare in tutta la filiera e a tutti i livelli.

DURATA

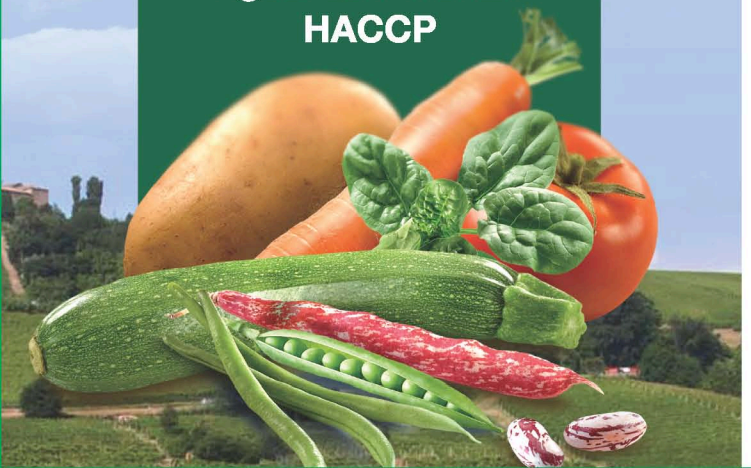
Corsi di formazione

A seconda dei ruoli ricoperti nei settori alimentari di appartenenza
4/8/12/16 ore

Corsi di aggiornamento

La Regione Piemonte prevede aggiornamenti triennali
4/8 ore

Assistenza completa per tutto quanto riguarda il mondo HACCP



I nostri corsi

- **TRATTORI**
  Abilitazione alla guida
- **HACCP**
  Formazione del settore alimentare
- **MANUTENZIONE DEL VERDE**
  Addetti attrezzature (motosega, decespugliatore, tagliasiepi, mototrivella, rasaerba e soffiatore)
- **CARRELLI ELEVATORI**
  Abilitazione alla guida
- **SICUREZZA LAVORATORI**
  Dipendenti / Preposti / RLS
- **COPERTURE**
  Lavoro in sicurezza
- **PIATTAFORME AEREE**
  Abilitazione alla guida
- **AGGIORNAMENTO RSPP**
- **ANTINCENDIO**
- **PRIMO SOCCORSO**
- **SEGNALETICA STRADALE**
  Lavoro nel traffico veicolare

PER INFORMAZIONI, PREADESIONI e ISCRIZIONI

studiosicurezza

Via Sandro Toppino, 4 - 12051 Alba (CN)
0173/35064 - 333/8207675
formazione@studiosicurezza.com

CORSI di formazione per gli operatori del settore alimentare

Sei un operatore del comparto alimentare?

**Lavori in un ristorante, in un bar o in un negozio di alimenti?
Operi in un'azienda agricola o in una cantina vinicola?**

FORMAZIONE HACCP

Ricorda che la
FORMAZIONE HACCP
Hazard Analysis and Critical Control Points
è obbligatoria per gli operatori alimentari di tutta la filiera: dalla produzione alla somministrazione, dal trasporto alla vendita, compreso il confezionamento e l'immagazzinamento di alimenti e bevande.

Servizi disponibili

- **Corsi di formazione e aggiornamento** per tutti gli operatori del comparto alimentare.
- Redazione e aggiornamento del **MANUALE HACCP** e del **LIBRO DEGLI INGREDIENTI** con evidenza degli **ALLERGENI**

I nostri Corsi HACCP con rilascio di Attestato sono previsti dalla normativa (Reg. CE852/04) e necessari per poter lavorare in TUTTE le attività dove vengono manipolati, lavorati, somministrati, venduti alimenti e bevande.

SONO RIVOLTI A:

✓ Responsabili e Titolari di attività alimentari
✓ Addetti che manipolano alimenti
✓ Addetti che NON manipolano alimenti

Grazie a **BIOQUALITÀ**, Corso Asti 27, Guarene avrete una corsia preferenziale per:

- Campionamento di tamponi ambientali, alimenti e acqua
- Analisi microbiologiche e chimiche di alimenti, mangimi, acque, nutrizionali, allergeni, fitofarmaci
- Assistenza e consulenza per la predisposizione di etichette e schede tecniche di prodotto
- Redazione del piano di autocontrollo legionellosi e redazione del piano di analisi del rischio legionella

Contenuti del corso HACCP

Normativa di riferimento Europea e Italiana
Tracciabilità e rintracciabilità dell'alimento
Metodo HACCP e manuali di corretta prassi igienica
Le fonti di contaminazione
I pericoli alimentari
L'allergia e l'intolleranza alimentare
Gli allergeni: come gestirli

Procedure operative:
- Trasporto e ingresso delle merci
- Stoccaggio merci e gestione imballaggi (M.O.C.A.)
- Conservazione degli alimenti (studi di shelf life)
- Lavorazione e manipolazione dei prodotti

Procedure per il controllo dell'acqua
Pulizia sanificazione e disinfezione
Smaltimento dei rifiuti
Controllo degli animali infestanti
Igiene, abbigliamento del personale
L'importanza della formazione
Verifiche ispettive e sanzioni

STUDIO SICUREZZA SPECIALISTI NELLA SICUREZZA DEL LAVORO

I sette principi del sistema HACCP

1. Identificazione dei pericoli e analisi dei rischi
2. Individuazione dei CCP (Punti Critici di Controllo)
3. Definizione dei limiti critici
4. Le procedure di monitoraggio
5. Pianificazione delle azioni correttive
6. Le procedure di verifica
7. Definizione delle procedure di registrazione