

PROGRAMMA

- **RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI**
 - a).Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici,microbiologici e loro prevenzione;
 - b). Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari. Ricadute sulla salute.
 - c). Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
 - d). Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare. VERIFICA FINE MODULO

- **PIANI DI AUTOCONTROLLO, CRITICITA' E PROCEDURE**
 - a). Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
 - b). Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
 - c). Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

- **CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI - IGIENE**
 - a). Conservazione alimenti;
 - b). Approvvigionamento materie prime;
 - c). Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale
 - d). Normativa in tema di etichettatura. Le buone pratiche da seguire durante le diversi fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione degli allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine. VERIFICA FINE MODULO

- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.
Modalità di controllo del rischio allergeni con focus sul rischio Glutine
VERIFICA FINE ATTIVITA