



CORSO SICUREZZA ALIMENTARE


MODULO A

Rif. Normativi:
 Deliberazione Regione Liguria n. 793 del 29/06/2012

Aggiornato al: 03/08/2022

Durata del corso	4 ore
Date e orari delle lezioni	N.A.
Data e orario dell'esame finale	N.A.
Sede del corso	Via Fontevivo 19/f – La Spezia
Responsabile progetto formativo	Dr. Roberto Corsini

Programma del Corso			Ore
MODULO 1		Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;	4
		Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;	
		Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;	
		Conservazione degli alimenti;	
		Approvvigionamento materie prime e rintracciabilità;	
		Pulizia e sanificazione locali e attrezzature;	
		Igiene personale;	
		I manuali di Buone Prassi Igieniche;	
		Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale	

TERSERVICE IMPRESE Srl  AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV ISO 9001	Sistema di gestione per la Qualità SCHEDA CORSO	Mod. Q/M/03
		Data: 03/08/2022
		Rev.: 02
		Pag 2 di 2

Aspetti metodologici ed organizzativi

Riferimenti normativi	Deliberazione Regione Liguria n. 793 del 29/06/2012
Obiettivi e Finalità del corso	Promuovere e garantire buone prassi igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività di produzione e somministrazione e vendita di alimenti
Destinatari	Tutti gli OSA e alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare
Requisiti minimi	N.A.
Frequenza al corso	75% delle ore complessive previste nel progetto formativo
Metodologia	Frontale in aula con l'ausilio di proiezione di slides. Possibilità di interazione docente/discente e promozione della discussione sui temi trattati con particolare riferimento a casistiche inerenti la tipologia della mansione svolta.
Registro	Registro collettivo partecipanti
Docenti	Il corso è tenuto da docenti esperti in materia di prevenzione alimentare
Ambiente formativo	Aula
Materiale e Dispense	Dispense titolo: "Corso di formazione degli alimentaristi e degli OSA ai sensi del Reg. 852/2004/CE – Delibera Giunta Regione Liguria n. 793 del 29/06/2012"
Verifiche e Valutazione	Test finale di apprendimento composto da n. 23 domande a risposta multipla. I partecipanti che hanno risposto esattamente a meno di 14 domande, sono stati ammessi ad un colloquio orale per un'ulteriore verifica.
Attestato	Attestato di idoneità
Obbligo di Aggiornamento	Aggiornamento previsto ogni 5 anni
Informazioni /Reclami	Per tutte le informazioni, suggerimenti e/o reclami è possibile mettersi in contatto con il nostro personale, che avrà cura di fornire il relativo riscontro

Per informazioni e reclami contattare:
 TERSERVICE IMPRESE SRL
 Tel: 0187/598511 Fax: 0187/5985120
 Email: segreteria@confcommerciolaspezia.it
 Sito web: www.confcommerciolaspezia.it
 Referente: Laura Rabà
 Tel: 01875985138
 Email: raba@confcommerciolaspezia.it