



CORSO SICUREZZA ALIMENTARE

MODULO B

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	L'articolazione di un piano di autocontrollo;	4
	Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e azioni correttive;	
	Procedure di controllo de localizzate e le GMP con particolare riferimento agli specifici manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati;	
	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	
	Allergie e intolleranze alimentari	

 <p>TERSERVICE IMPRESE Srl</p> <p>AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV ISO 9001</p>	<p>Sistema di gestione per la Qualità</p> <p>SCHEDA CORSO</p>	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 i titolari ed i responsabili dei piani di autocontrollo e categorie di alimentaristi che svolgono mansioni in campo alimentare a maggior rischio di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti.
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" e " La gestione del cliente con Allergia o Intolleranza Alimentare – Ruolo e responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare"
Verifiche e Valutazione	Test finale di apprendimento composto da n. 15 domande a risposta multipla . I partecipanti che hanno risposto esattamente a meno di 9 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