



- CORSO SICUREZZA ALIMENTARE - FILIERA DELLA PESCA


Rif. Normativi:

Accordo Stato Regioni Rep. 2674 del 16/11/2006

Aggiornato al: 03/08/2022

Durata del corso	2 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 fisici dei prodotti ittici;	2
	Rischi chimici dei prodotti ittici con particolare riferimento a istamina e solfiti;	
	Rischi biologici dei prodotti ittici con particolare riferimento ai parassiti, ai batteri e ai virus;	
	Modalità di prevenzione dei rischi fisici, chimici e biologici dei prodotti ittici;	
	Gestione pratica dei prodotti ittici crudi e congelati	
	Informazioni per il consumatore	

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	Accordo Stato Regioni rep. 2674 del 16/11/2006
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	Operatori del settore alimentare che intervengono lungo la filiera dei prodotti ittici.
Requisiti minimi	N.A.
Frequenza al corso	100%
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
Docenti	Il corso è tenuto da docenti esperti in materia di prevenzione alimentare
Ambiente formativo	Aula
Materiale e Dispense	Dispense titolo: "I PRODOTTI ITTICI aspetti igienico-sanitari"
Verifiche e Valutazione	Test finale di apprendimento composto da n. 16 domande a risposta multipla. I partecipanti che hanno risposto esattamente a meno di n. 10 domande, sono stati ammessi ad un colloquio orale per un'ulteriore verifica.
Attestato	Attestato di idoneità
Obbligo di Aggiornamento	N.A.
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