

**Titolo del Corso**

H.A.C.C.P. – Responsabile Complesso

**1. Obiettivi del Corso e possibili destinatari**

Il corso persegue l'obiettivo di addestrare o formare i titolari dell'industria alimentare preposti allo svolgimento di attività alimentari complesse e della necessaria formazione in materia di igiene alimentare così come previsto dalla Delibera della G.R. n. °559 del 21/07/2008 – Allegato A.

**Aggiornamento ogni 5 anni (8 ore).**

**2. CONTENUTI DEL CORSO**

**I.U.F.** - Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; - Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP - Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare (4 ore)

**II U.F.** -Piani di autocontrollo, criticità, procedure: Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive. Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP (4 ore)

**III U.F.** - conservazione alimenti - approvvigionamento materie prime - pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature - igiene personale (4 ore)

**IV U.F.** - Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo (4 ore)

**3. CARATTERISTICHE GENERALI (Luoghi, date di svolgimento, n° giornate ecc.)**

**Luogo di svolgimento:** modalità FAD sincrona, o in presenza presso una delle nostre sedi.

**Date di svolgimento:** il corso sarà avviato al raggiungimento di un numero minimo di iscrizioni. Gli interessati saranno avvisati dell'avvio con congruo anticipo.

**Frequenza:** obbligatoria per il 70% delle ore complessive del corso.

**Certificazione rilasciata:** attestato di frequenza rilasciato con la frequenza del 70% delle ore ed avendo eseguito e superato le verifiche di fine U.F.

**4. Informazioni sui Docenti**

**Laureati di 1° e 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria,** scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienza forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologiche, scienza e tecnologie alimentari, dietista, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia e ingegneria della qualità

**5. Requisiti utenza**

Chiunque ne faccia richiesta e abbia compilato la specifica richiesta di iscrizione. Ai candidati stranieri è richiesta una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo.

**6. Informazioni**

Per informazioni rivolgersi a Scatena Alessandro tel. 0583/473161  
e-mail: [scatenaalexand@confcommercio.lu.it](mailto:scatenaalexand@confcommercio.lu.it)