Titolo	**Responsabile di Industria Alimentare IN FAD (CORSO PER ALIMENTARISTI 20 ORE)**
Destinatari	Corso obbligatorio per tutti i responsabili dell'industria alimentare per il controllo dei lavoratori che vengano a contatto con alimenti o per il contatto degli stessi con alimenti
Obbiettivi formativi	Il corso si prefigge di formare i responsabili dell'industria alimentare che sono a contatto con alimenti in modo completo e aggiornato sulle tematiche relative alla gestione della sicurezza e della prevenzione nel settore alimentare
Area	Area sicurezza nell'industria alimentare
Contenuti	Autocontrollo alimentare, Il sistema HACCP Obiettivi dell'autocontrollo alimentare Autocontrollo e HACCP (principali punti in cui si articola un sistema HACCP, terminologia comunemente utilizzata, Procedimento da seguire per l'autocontrollo alimentare, Le Procedure Generalizzate di Controllo, esempio di descrizione dei locali, controlli durante le operazioni di scarico merci – approvvigionamento) PULIZIA LOCALI (procedure per la pulizia dei locali, procedure per lo smaltimento dei rifiuti) DIFESA DAGLI INFESTANTI (monitoraraggio, derattizzazione – disinfestazione, formazione del personale in materia di igiene alimentare, nuove assunzioni, procedura raccomandata per il lavaggio delle mani) PIANO HACCP, ANALISI DEI RISCHI EFFETTIVI PROCEDURE PER IL CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME IN ENTRATA (tabella temperature massime ammesse per le merci deperibili in arrivo, procedure di verifica della precisione dei termometri aziendali) ELENCO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI CONFEZIONATE CHE DEBBONO RIPORTARE LA DATA DEL CONFEZIONAMENTO O SCADENZA PRODOTTI ALIMENTARI CHE DEBBONO RECARE LA DATA DI CONFEZIONAMENTO RIFERITA A MESE ED ANNO Stoccaggio dei prodotti, lavorazioni, cottura e somministrazione GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' NORME AZIENDALI DI IGIENE (ambienti di lavoro, attrezzature di lavoro, indumenti da lavoro, conservazione degli alimenti, igiene della persona e manipolazione degli alimenti)
Requisiti	- Età minima di 18 anni compiuti all'atto dell' iscrizione. - Conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.
Modalità formative	Lezioni in FAD
Supporti didattici	Computer, dispense.
Risorse	formazione.confsalfisals.it
Certificazione rilasciata al termine	Attestato di frequenza con verifica di apprendimento
Durata corso	20 ORE IN FAD