



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

HACCP Level3

08-09 Giugno 2020

ON-LINE



DATE & DURATA

Inizio h09:00 | 2 Giorni (16 ore)

PREVISTO ESAME FINALE.

SEDE

Il corso verrà erogato in **modalità on-line**, sulla **piattaforma GoToWebinar**.

DESTINATARI

Questa qualifica è necessaria ai supervisori / manager che lavorano nell'industria alimentare, ma anche ai ristoratori ed ai rivenditori. Il corso si rivolge in pratica a coloro che si occupano di sicurezza alimentare lungo tutta la filiera distributiva.

È adatto a dimostrare la propria competenza e formazione in relazione allo sviluppo di piani di sicurezza alimentare (responsabile HACCP aziendale) o nella attività di audit di seconda e terza parte.

Pertanto, è utile anche a chi, ricoprendo una carica nel settore pubblico, svolge attività di ispezione dell'igiene degli alimenti (SIAN o Servizio Veterinario).

OBIETTIVI

Sviluppare una comprensione della gestione della sicurezza alimentare basata sulla HACCP. I titolari di questa qualifica avranno la conoscenza e la comprensione appropriate per essere parte integrante di un gruppo HACCP e controllare l'implementazione del sistema nell'ambiente di lavoro. Progettata principalmente per i dipendenti dell'industria alimentare, questa qualifica è utile anche per i ristoratori e rivenditori.

VANTAGGI

Al completamento del corso con successo, i partecipanti avranno una buona consapevolezza della legislazione e dei principi HACCP. Saranno inoltre in grado di individuare eventuali debolezze insite nei propri sistemi HACCP e aggiornarli in modo appropriato.

Il corso è accreditato dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per 16 crediti formativi.



PROGRAMMA

- Introduzione all'HACCP
- Programmi prerequisiti
- Descrizione del prodotto
- Utilizzo intenzionale dei prodotti
- Diagrammi di flusso di processo
- Analisi dei rischi
- Determinazione dei limiti critici
- Monitoraggio HACCP
- Azioni correttive
- Verifica e validazione
- Documentazione HACCP
- Revisione HACCP
- Determinazione dei punti critici di controllo

DOCENTE

Per la **sessione di Maggio**, il nostro docente è **Il Dott. Roberto Mozzone**, Lead Auditor e Lead Instructor, professionista con esperienza decennale nella sicurezza alimentare a livello nazionale ed internazionale-specializzato in export e normativa USA. Dott. Mozzone è inoltre un docente qualificato Highfield UK.

COSTI Quota di partecipazione: **€490+IVA**

(I nostri clienti ricevono uno sconto del 10%)

I prezzi comprendono 4 sessioni on-line da 4 ore, materiale in formato digitale e attestato.

ATTESTATI SAI GLOBAL

Se l'esame viene superato, ai partecipanti verrà rilasciato il **Certificato di qualifica**.

CONTATTI

Alina Seman | Training Leader ITALIA - Cell: 342 874 8238
Per iscriversi inviateci la scheda di iscrizione SAI GLOBAL compilata alla seguente e-mail alina.seman@saiglobal.com