



HACCP Level 3 riconosciuto da BRCGS

29-30 Giugno 2021
On-line

PARTNER

Il Laboratorio Chimico della
Camera di Commercio
di Torino.



DATE & DURATA

Inizio h09:00 | 2 Giorni (16 ore)

Corso on-line via piattaforma MICROSOFT TEAMS.

DESTINATARI

Nuovi membri del team HACCP, personale di Assicurazione Qualità, personale operativo, Professionisti che sono chiamati a svolgere l'analisi dei rischi, personale di laboratorio

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.

CONTATTI

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



PROGRAMMA

Fornire le competenze e conoscenze per progettare, implementare e verificare SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE BASATI SUI PRINCIPI DELL'HACCP

- Descrivere il background dell'HACCP/BRC e Codex
- Spiegare l'importanza dei PRP
- Definire gli stadi iniziali per definire un piano HACCP
- Spiegare i principi e la terminologia dell'HACCP
- Effettuare analisi dei rischi, determinazione dei CCP, limiti critici, monitoraggio efficace e azioni correttive
- Spiegare perché un HACCP può fallire

Durante il corso saranno effettuate esercitazioni pratiche.

DOCENTE

Il nostro docente è il Dr Mario Sangiorgi, ATP - Approved Trainer Provider BRCGS, auditor, consulente e trainer con vasta esperienza del settore food e catering -- Food Safety, HACCP, GHP e GMP per aziende, retailers, e università.

COSTI

Quota di partecipazione: **Euro 600 + IVA**
I prezzi comprendono le 4 sessioni on-line, il materiale, l'esame e l'attestato BRCS, la fee BRCGS.

ATTESTATI SAI GLOBAL

Se l'esame viene superato, a tutti i partecipanti verrà rilasciato il Certificato di qualifica BRCGS.

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