



Corso di Specializzazione:



HACCP, NORMATIVE ED ETICHETTATURA "Stiamo in regola"

Durata: 1 giorno

Costo: 250€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, divisa, assaggi e attestato di partecipazione)

Relatore: Francesco Ferrari



TEORIA



VACCA



BUFALA



ASINA



PECORA



CAPRA

Presentazione del corso

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti tutte le nozioni legislative in merito, i regolamenti e il metodo per la stesura di un piano d'autocontrollo per un'azienda che inizia l'attività di trasformazione del latte. Diagrammi di flusso, gestione dei punti critici e piani d'igiene sono tra i punti trattati durante il corso.

Il corso è rivolto a quei trasformatori che vogliono vederci chiaro nei meandri della stesura di un manuale d'autocontrollo completo e professionale.

Schema Corsi

	Programma
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none">• Riferimenti normativi• Germi nocivi e patogeni• Il linguaggio HACCP: termini e definizioni• Descrizione dell'azienda e delle attività aziendali• Analisi dei rischi, identificazione dei pericoli e dei punti critici• Piano analitico• Corretta gestione del latte• Lavorazione in caseificio• Conservazione dei prodotti• Commercializzazione
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none">• Norme di corretta prassi igienica• Responsabilità del personale e formazione• Programma di manutenzione dei macchinari e degli ambienti• Rifornimento idrico e potabilità dell'acqua• Igiene degli ambienti e del personale• Gestione dei prodotti non conformi dei resi e reclamazioni• Controllo degli animali infestanti• Stoccaggio e smaltimento dei rifiuti• Tracciabilità dei prodotti• Cenni di corretta etichettatura• Documentazioni, analisi e schede tecniche• Domande e risposte, consegna attestati di partecipazione