



## EVENTO FORMATIVO

### IL SISTEMA HACCP - LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

**MESTRE** Via Torino, 65 (Sede ANSAC 3° Piano) – 20 Novembre 2014 – DALLE 15.00 ALLE 19.00

**DOCENTE:** Dott. Luigi Maroli

Il corso si propone di presentare i principali adempimenti che le aziende e gli operatori del settore alimentare (industria e ristorazione) devono adempiere per garantire la salubrità degli alimenti.

L'approccio proposto dal sistema HACCP per garantire la sicurezza degli alimenti richiede l'applicazione di procedure di autocontrollo che prevedono analisi accurate dei processi aziendali per individuare le potenziali fonti di pericolo fisico, chimico o microbiologico. Le competenze richieste per applicare correttamente tale strumento coinvolgono varie discipline scientifiche ed il ruolo del chimico è di primaria importanza.

#### **PROGRAMMA:**

- Il sistema HACCP: principi fondamentali
- Principali pericoli: chimici, fisici, batteriologici
- GMP (corretta prassi di lavorazione nell'industriale alimentare)
- La legislazione nazionale e comunitaria in materia di sicurezza alimentare

**DESTINATARI:** Il corso è destinato ai chimici ed operatori dell'industria alimentare e della ristorazione

#### **PREZZI:**

- **GRATUITO** per gli iscritti all'Ordine dei Chimici della Provincia di Venezia
- 50 € (+ IVA 22%) per tutti gli altri

**PER GLI ISCRITTI ALL'ORDINE DEI CHIMICI DI VENEZIA LA PARTECIPAZIONE AL CORSO DÀ DIRITTO ALL'ACQUISIZIONE DI N°4 CFP**

**ISCRIZIONE:** solo on-line al link:

<http://www.odc.ansac.it/index.php/2014-08-04-07-37-20/2-Corsi-CFP/10-seminario-il-sistema-haccp-la-sicurezza-degli-alimenti>

**PER INFORMAZIONI:** ANSAC - Via Torino n°65 - MESTRE

mail: [formazione@ansacitalia.com](mailto:formazione@ansacitalia.com)

tel.: 041.8946057

orario: Lunedì 9:30 - 12:30 / Giovedì 14:30 - 17:30