



Ente di Ricerca e Formazione per l'Economia Sociale

Modulo di aggiornamento professionale

dati generali del modulo	Denominazione	HACCP
	Contenuto	Messa in atto dei sistemi HACCP (Hazard; Analysis critical control points)
	Obiettivi/risultati attesi	Identificare ed analizzare i danni associati ai differenti stadi del processo produttivo di una derrata alimentare
	Durata intervento in ore	8
	Modalità di erogazione	Aula
	Metodologie utilizzate	Lezioni frontali
	Strumenti/tecnologie	Pc - videoproiettore
	Numero partecipanti (min – max)	15 - 20
Sviluppo modulo	HACCP	Analisi e potenziali rischi microbiologici per gli alimenti
	HACCP	Individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti
	HACCP	Decisioni da adottare riguardo ai punti critici microbiologici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti
	HACCP	Individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici
	HACCP	Riesame periodico, ed in occasione di variazione di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza

PARTE RISERVATA ALLE AZIENDE PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE AL MODULO

Dati aziendali	Denominazione	
	Settore merceologico	
	Indirizzo sede legale	
	Indirizzo sede operativa	
	P. IVA	
	Codice Fiscale	
	Indirizzo posta elettronica	
	Recapito telefonico fisso	
	Recapito telefonico mobile	

Dati persona da contattare	Nome Cognome	
	Ruolo ricoperto in azienda	
	Quando può essere contattato	
	Indirizzo posta elettronica	
	Recapito telefonico fisso	
	Recapito telefonico mobile	

Dati partecipanti	n. totale impiegati e dirigenti	
	di cui femmine	
	di cui maschi	
	n. totale operai e apprendisti	
	di cui femmine	
	di cui maschi	
	n. totale di collaboratori a progetto	
	di cui femmine	
	di cui maschi	
	TOTALE PARTECIPANTI	
	di cui femmine	
	di cui maschi	

DATI COMPILATORE

Dati compilatore	Nome Cognome	
	Ruolo ricoperto in azienda	
	Data compilazione	