

A chi è rivolto

Il Corso è rivolto ai Responsabili aziendali e a tutti gli operatori del settore che vogliono approfondire il tema dell'HACCP in relazione agli aggiornamenti apportati dal "Pacchetto Igiene" (Regolamenti CE n.852/2004 e n.853/2004) inerenti il settore birraio.

I contenuti del Corso

Il corso avrà una durata di 8 ore e si svolgerà in 1 giorno.

Argomento
La legislazione in campo alimentare: le normative orizzontali e verticali sull'autocontrollo
I principi del sistema HACCP e le Good Manufacturing Practice (GMP)
I Contaminanti fisici, chimici e microbiologici
L'applicazione del metodo HACCP al settore di produzione birraio

Le lezioni saranno tenute presso la sede del CERB di Perugia.



In collaborazione con:

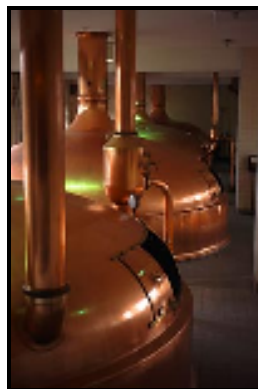


Associazione degli Industriali della Birra e del Malto

Obiettivi

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione alimentare deve conoscere e mettere in atto al fine di valutare e stimare i pericoli e i rischi per poi stabilire opportune misure di controllo per prevenire l'insorgere o ridurre eventuali problematiche igienico-sanitarie.

Il corso si prefigge lo scopo di formare i destinatari sulle modalità di redazione e gestione di un efficace Sistema Aziendale di Autocontrollo alla luce del "Pacchetto Igiene", di formare gli addetti relativamente alla gestione dei rischi sanitari connessi con la filiera alimentare, alle procedure di riduzione del rischio e all'applicazione delle GMP (Good Manufacturing Practice).



Il CERB

Il CERB, è il primo Centro di Ricerca sulla Birra nato in Italia, ha come obiettivo la promozione dell'eccellenza nella RICERCA, nella SPERIMENTAZIONE, nella FORMAZIONE e nelle ANALISI nel settore Agroalimentare, con particolare riferimento alla birra e sue materie prime.

Il CERB vuole essere un "luogo d'incontro" finalizzato alla ricerca nel campo della produzione, dello sviluppo e della certificazione qualitativa della birra, per la migliore tutela del consumatore e della qualità del prodotto, ma anche un punto di scambio in cui si possa svolgere una formazione specifica degli studenti e non solo.

