

FORMAZIONE: EX-LIBRETTO SANITARIO REGIONE VENETO

Adempiere all'obbligo di legge

DURATA E PERIODO: 16 ore

MODALITA' CORSO: IN PRESENZA

FORMATORE: Prantil Irene Formatore accreditato da fspca

ARGOMENTI TRATTATI :

- **RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI**
 - **Chimici**
 - **Fisici**
 - **Microbiologici**
 - **Tecniche di prevenzione**
 - **Metodo di auto-controllo**
 - **Responsabilità all'interno dell'azienda alimentare**
- **CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ED IGIENE:**
 - **Tecniche di conservazione degli alimenti**
 - **Approvvigionamento Materie prime**
 - **Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature**
 - **Igiene del personale:**
 - **Norme di ingresso in azienda**
 - **Norme di accesso alla produzione**
 - **Norme di accesso ai visitatori**
 - **Gestione e utilizzo degli spogliatoi**
- **INDIVIDUAZIONE E CONTROLLO DEI RISCHI**

- **Metodi e tecniche di individuazioni e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo**
 - **CCP**
 - **CP**
 - **PSP**
 - **Norme relative alle persone non dipendenti della ditta**
 - **Norme di ingresso per i visitatori/ditte esterne**
 - **Comportamento all'interno dei luoghi aziendali di personale esterno alla ditta**
 - **FOOD DEFENSE/CYBER SECURITY:**
 - **Come proteggere il sito e l'azienda da atti di sabotaggio volontari**
 - **GESTIONE CORPI ESTRANEI**
 - **Rischio corpi estranei come evitarli/ intercettarli**
 - **PEST CONTROL**
 - **Cosa sono gli infestanti**
 - **Come prevenire**
 - **Come monitorare**
 - **Obblighi legislativi.**
- **DOCUMENTI RILASCIATI: Deliberazione della giunta regione Veneto n 140 del 2004 (LIBRETTO SANITARIO)**

Certifico che il Dott. Zambiasi Renzo a seguito il corso di formazione EX-libretto sanitario Regione Veneto da me tenuto nelle giornate sabato 26/02/2022 con orario 8:00-13:30, e sabato 5 marzo con orario 8:00-13:30 e sabato 19 marzo con orario 8:00-13:00. Sostenendo alla fine un test di apprendimento superato con punteggio di 100/100 .

Prantil Irene