



**CORSO DI FORMAZIONE  
RESPONSABILE DELLE PROCEDURE  
HACCP  
NELL'INDUSTRIA  
AGRO-ALIMENTARE**



Il corso si pone l'obiettivo di fornire ai partecipanti adeguate conoscenze e competenze per ricoprire il ruolo di Responsabile delle Procedure HACCP nell'industria agro-alimentare.

Il Responsabile delle Procedure HACCP è una figura fondamentale per l'industria agro-alimentare.

Il suo compito è di garantire l'igiene e la sicurezza delle aziende, controllando e supervisionando il corretto svolgimento delle attività produttive.

L'attività principale del Responsabile è quella di individuare le fasi critiche per la sicurezza degli alimenti all'interno della filiera. Deve, inoltre, applicare e mantenere aggiornate le procedure di *food safety* avvalendosi dei principi su cui si basa il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP).





## DESTINATARI

Il corso si rivolge a coloro che intendono approfondire e padroneggiare il metodo HACCP acquisendo consapevolezza sulle attuali problematiche di sicurezza nelle industrie e acquisendo valide nozioni per far fronte alle esigenze del comparto alimentare.

## ESERCITAZIONI PRATICHE

Durante il corso verranno svolte esercitazioni pratiche sull'analisi dei pericoli (HA), sull'individuazione dei punti critici di controllo e la loro gestione (CCP), utilizzando dei casi studio che simulano le situazioni reali.

## ATTESTATO

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di idoneità valido ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e del DGR Lazio 825/2009.

Per maggiori informazioni:

- ✚ visita il nostro sito [www.fosan.it](http://www.fosan.it)
- ✚ manda una mail a [formazione.fosan@gmail.com](mailto:formazione.fosan@gmail.com)
- ✚ chiama il numero 06/4880635 (ufficio) oppure 346/7556513  
(Responsabile Corsi: Giulia Montagna)



FOSAN servizi s.r.l.

Via Varese 46, 00185 - Roma (zona TERMINI)

Telefono: +39 06 4880635 - Email: [formazione.fosan@gmail.com](mailto:formazione.fosan@gmail.com)