

**CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI SETTORE
ALIMENTARE "ATTIVITA' INTEGRATA DELLE AREE DI
COMPETENZA A SOSTEGNO DELLA SICUREZZA SANITARIA
DELLA MICROIMPRESA**

Organizzato da SERVIZI VETERINARI - AREA B -C- ASL AL

Moderatore Dr. G. Nervi D.D. SOC AREA B

RELATORI

Dr. L. Bassi S.O.C. Servizio Veterinario Area B - ASLAL
Dr. A. Vio, S.O.C. Servizio Veterinario Area B - ASL AL
Dr. U. Spallasso, S.O.C. Servizio Veterinario Area B - ASL AL
Dr. V. Dessimone S.O.C. Servizio Veterinario Area C - ASL AL
Dr. M. Negro, S.O.C. Servizio Veterinario Area C - ASL AL

FINALITA' ED OBIETTIVI

Corretta applicazione delle buone prassi igieniche/procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP, con metodologia semplificata come indicato dalla D.D. 15/10/2012, n. 692 - REGIONE PIEMONTE, B.U. n. 47 del 22/11/2012, nelle "MICROIMPRESE". Valutazione dello strumento "della flessibilità" richiamato nel quindicesimo considerando del Reg. CE n. 852/04. Modalità di campionamento ai sensi Reg. CE n. 2073/05.

VERRA' RILASCIATO ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE E FORMAZIONE

DURATA: Percorso formativo di quattro ore in due sessioni, nelle giornate di 27/28/ Dicembre 2012.

SEDI DEL CORSO:

MONLEA F. - 27/28/dicembre /2012

SALA RIUNIONI "VOLPEDO FRUTTA"- P. zza Bruno n.1 -

ACQUI TERME DATA - 28/dicembre /2012

DISTRETTO SANITARIO - AULA CONFERENZE C. so ALESSANDRIA n. 1

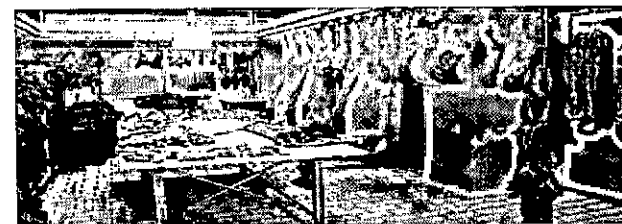
INFORMAZIONI: SVET AL - Distretto Alessandria 0131/306977,
Distretto Tortona 0131/865922 - 865923 mail pbassi@aslal.it
Distretto Casale 0142/434553 mail ydessimone@aslal.it
Distretto Acqui Terme 0144/777408 mail negro@aslal.it
Distretto Novi L. 0143/2027 mail uspallasso@aslal.it

Dipartimento di Prevenzione



Servizi Veterinari Area B - C

**CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI SETTORE ALIMENTARE
"ATTIVITA' INTEGRATA DELLE AREE DI COMPETENZA A
SOSTEGNO DELLA SICUREZZA SANITARIA DELLA
MICROIMPRESA"**



PROGRAMMA DEL CORSO

FILIERA CARNE

Monleale 27/12/2012 - I^a SESSIONE

Ore 20 – 20,15: *Iscrizione e registrazione partecipanti, distribuzione materiale didattico*

Ore 20,15 – 21.15 Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa - Relatore Dr. Pier Luigi BASSI -

Ore 21,15 – 22,15 Autocontrollo (HACCP) procedure semplificate - Relatore Dr. Ugo SPALLASSO

DISCUSSIONE

Monleale 28/12/2012 - II^a SESSIONE

Ore 20.00 – 21,00: *Valutazione dell'efficacia delle procedure di autocontrollo mediante la verifica dei criteri microbiologici indicati dalla normativa di riferimento Reg. Ce n. 2073/05 –*

Relatore Dr. Pier Luigi BASSI

Ore 21.00 – 22.00 Requisiti generali in materia di igiene Reg. CE n. 852/04 All. II - Relatore Dr. Alessandro VIO.

DISCUSSIONE

Ore 22.00–22.15 test di apprendimento

PROGRAMMA DEL CORSO

FILIERA LATTE

Acqui Terme 28/12/2012

Ore 8.30 – 9.00: *Iscrizione e registrazione partecipanti, distribuzione materiale didattico*

Ore 9.00 – 11.00 Autocontrollo (HACCP) procedure semplificate - Relatore Dr. Mario NEGRO

Ore 11.00 – 12,30: *Valutazione dell'efficacia delle procedure di autocontrollo mediante la verifica dei criteri microbiologici indicati dalla normativa di riferimento Reg. Ce n.2073/05 –*

Relatore Dr. Vittorio DESSIMONE

DISCUSSIONE

Ore 12.45 –13.00 test di apprendimento