Agrifood & Beverage

CODEX ALIMENTARIUS: LA NUOVA REVISIONE DEL CXC-1-1969

Corso on demand

Sempre disponibile h24 - Attivazione immediata - 3h

Descrizione del corso

DURATA: 3 ORE

Destinatari

OSA, Responsabili qualità e Sicurezza Alimentare, auditor, consulenti, personale degli organismi di controllo
Obiettivi

Presentazione delle modifiche introdotte con la revisione di luglio 2023 del documento “General Princi iples of Food Hygiene CXC 1 – 1969”, che definisce le basi del sistema di igiene degli alimenti e i principi HACCP applicabili a tutte le fasi della filiera alimentare
Contenuto

Principali modifiche apportate nella revisione del Codex “General Princi iples of Food Hygiene CXC 1 – 1969”:
• i principi di base e l’impegno della direzione
• la cultura per la sicurezza alimentare
• la nuova struttura in due capitoli
• le GHP come base per tutte le fasi della filiera alimentare
• il metodo HACCP, non solo albero delle decisioni

Prerequisiti

Il corso richiede, per un’efficace partecipazione, la conoscenza dei principi HACCP

Certificati/Attestati rilasciati

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso

Programma

PROGRAMMA:

• Introduzione al Codex Alimentarius e i documenti pubblicati
• Modifiche apportate al documento General Principles of Food Hygiene CXC 1 – 1969”:
• Sintesi: aspetti caratterizzanti

CAP 1: GHP, ovvero Buone Pratiche Igieniche

CAP 2: Analisi dei pericoli e “Critical Control Point”