**Agrifood & Beverage**

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

Corso online

**09/02/2027 - 4h**

## Descrizione del corso

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

Il corso è accreditato dal *Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari* e riconosce 4 **crediti formativi OTAN**.

Il corso si svolge dalle ore 8.45 alle 12.45.
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

### 9 febbraio 2027

Orari:

8.45 – 9.00 Verifica collegamento partecipanti

9.00 – 12.45 Svolgimento corso

• Introduzione al Codex Alimentarius e i documenti pubblicati
• Modifiche apportate al documento General Princi iples 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"