

CODICE CORSO 12	RIF. ECM 4412 - 8011214	TITOLO Autocontrollo aziendale per l'igiene dei prodotti alimentari: inquadramento normativo, il sistema HACCP ed applicazioni pratiche in farmacia		
CREDITI ECM 3	PARTECIPANTI 90	DOCENTI Dott. Stefano Ferretti, Dott.ssa Federica Cantagalli, Dott. Ing. Paolo Sgarbi	DURATA 4 ORE (1 SERATA)	COSTO € 48,00 IVA inclusa (€40,00 + IVA)
SEDE CE.DI.FAR. S.p.A. Via del Lavoro n. 71 40033 Casalecchio di Reno (BO)		DATE Giovedì 27 maggio 2010	ORARIO dalle 20,30	
Note				
<p>Il corso è rivolto ai titolari di farmacia, responsabili del sistema di autocontrollo aziendale, ed a tutti i farmacisti che necessariamente si trovano a svolgere le proprie mansioni in qualità di addetti alla manipolazione e vendita di alimenti in farmacia.</p> <p>Il corso consente di acquisire conoscenze ed aggiornamenti sul sistema di autocontrollo sull'igiene dei prodotti alimentari, basato sul cosiddetto metodo HACCP: ciò in applicazione di quanto previsto in farmacia dal Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004, dopo che il D.Lgs. 193/2007 ha abrogato il precedente D.Lgs. 155/97, ed dalle linee guida emanate dalla Regione Emilia-Romagna. La trattazione affronta tutti i principali profili normativi attinenti la sicurezza e l'igiene degli alimenti con particolare riferimento alle casistiche pratiche della quotidiana operatività in farmacia ed agli adempimenti ed alla documentazione richiesta specificamente dalle commissioni di ispezione della USL, con lo scopo di dare gli strumenti per poter implementare un semplice ed efficace Manuale HACCP conforme alla normativa.</p> <p>Il corso, oltre al conseguimento dei crediti ECM, consente di adempiere a quanto richiesto dagli Organi di controllo relativamente alla formazione del responsabile e degli addetti alla manipolazione di alimenti in farmacia.</p>				