



INIZIO 25/09/2019 FINE 25/09/2019

Corso HACCP ONLINE



Via Dante, 121 26100 CREMONA



Mercoledì
Dalle 14:00 Alle 18:00



Referente: ENRICO SIGNORINI



enrico.signorini@ialombardia.it

DURATA CORSO

4 ORE

QUOTA ISCRIZIONE

30.00€

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU WWW.IALOMBARDIA.IT

OBIETTIVI

Il corso ha l'obiettivo di illustrare le caratteristiche fondamentali del metodo HACCP, le differenze tra autocontrollo alimentare e HACCP, ed assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti ricevano un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

ALTRE INFO

LIVELLO: BASE

DESTINATARI: Tutti/e

REQUISITI: Nessun Requisito

NUM. MIN / MAX PARTECIPANTI:
6/20

CONTENUTI

Il corso illustra le caratteristiche del sistema HACCP, le procedure di autocontrollo ed i principi del sistema HACCP con particolare riferimento a:- tracciabilità e rintracciabilità; - comportamenti del personale: igiene della persona e procedure specifiche; - diagrammi di flusso dell'attività svolte; - igiene ambientale e strumentale; - procedure di autocontrollo; - procedure di gestione del sistema; - nozioni base sulle allergie alimentari, normativa di settore, procedure operative.

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU WWW.IALOMBARDIA.IT