



HACCP Safety Sicurezza Alimentare

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

**Corso HACCP ONLINE**

**DURATA CORSO**  
**4 ORE**

**QUOTA ISCRIZIONE**  
**30.00€**

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU [WWW.IALOMBARDIA.IT](http://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](http://WWW.IALOMBARDIA.IT)