



INIZIO 10/2020 FINE

CORSO HACCP

-  Via Garibaldi, 50 46019 VIADANA (MN)
-  Dalle Alle
-  Referente: LARINI ELISABETTA
-  sede.viadanai@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: nessuno

NUM. MIN / MAX PARTECIPANTI:
8/15

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