



## HACCP - IGIENE ALIMENTARE

Addetto dell'autcontrollo: sistema H.A.C.C.P.  
(Reg. Ce 852/04 e Dgr 793 del 29/6/2012)

data inizio 05/10/2017

durata 8 ore

cod. HACCP-GE-05-10-2017-PTC-21113

indirizzo Via Innocenzo Frugoni 15/5, 16121 - 16129 Genova (GE)

quota € 220,00 + iva

totale iva inclusa € 268,40

€ + iva

**destinatari** Operatori settore alimentare (OSA) e alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare

**obiettivi corso** Il corso ha l'obiettivo di fornire le informazioni necessarie a garantire la sicurezza igienica degli alimenti in qualsiasi momento e in ogni punto della loro presenza in azienda.

**la quota include** Ad ogni partecipante verrà consegnata una dispensa utile a completare la formazione conseguita. Il materiale costituisce, altresì, una concreta possibilità di consultazione costante e di continuo aggiornamento.

**calendario degli incontri** Data: 05/10/2017 dalle 09:00 alle 18:00

**attestato** Nominali rilasciate successivamente alla verifica della completa frequenza al corso e a seguito della validazione dell'apprendimento. L'attestato sarà consegnato all'avvenuto saldo della fattura.

### programma

- Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- Metodi di autocontrollo e principi sys HACCP
- Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale
- I manuali di Buone Prassi Igieniche - Igiene personale
  
- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Approvvigionamento materie prime e tracciabilità
- Conservazione alimenti