



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 19/04/2018

durata 8 ore

cod. HACCP-GE-19-04-2018-PTC-22066

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

quota € 220,00 + iva

€ + iva

totale iva inclusa € 268,40

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: 19/04/2018 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