



HACCP - IGIENE ALIMENTARE

Corso HACCP (S15)
regolamento CE 852/04

data inizio 12/03/2012

durata 2 ore

cod. HACCP-MI-12-03-2012-FRG-910

indirizzo V.le Jenner, 38 - Milano - 20159 Milano (MI)

quota € 60,00 + iva

totale iva inclusa € 72,60

€ + iva

destinatari Operatori alimentari

obiettivi corso Soddisfare l'obbligo di formazione sulle forme di contaminazione e relative tecniche di prevenzione per gli alimenti, così come previsto dal Regolamento (CE) 852/04.

la quota include Il materiale didattico e l'attestato

calendario degli incontri Data: 12/03/2012 dalle 09.30 alle 11.30

attestato Al termine del corso verrà rilasciato regolare attestato di frequenza valevole ai fini di legge. La consegna dell'Attestato è comunque successiva al versamento della quota di parte

programma

La nuova normativa in materia di controllo dell'igiene degli alimenti:

Il Regolamento (CE) 852/04:

- aspetti legislativi
- Principi di autocontrollo

Che cos'è il sistema HACCP:

- finalità
- settori di competenza
- principi

Gli alimenti:

- Composizione degli alimenti
- Tipologie di alimenti

La contaminazione degli alimenti:

- La contaminazione chimica
- La contaminazione fisica
- La contaminazione biologica

I microrganismi:

- Fattori che influiscono sullo sviluppo batterico

Le malattie di origine alimentare

Le vie di contaminazione degli alimenti:

- Rischi specifici all'interno delle cucine e delle mense

I metodi di conservazione degli alimenti:

- Alte temperature
- Basse Temperature
- Rimozione dell'acqua
- Rimozione dell'aria
- Sostanze conservanti
- La conservazione in magazzino

L'importanza delle temperature