



## HACCP - IGIENE ALIMENTARE

Formazione per Lavoratori del settore alimentare

Regolamento (CE) 852/2004 del 29/04/2004 e Legge RL 33/09

data inizio 23/01/2018

durata 4 ore

cod. HACCP-MI-23-01-2018-ICF-22789

indirizzo Viale L. Scarampo, 19 - 20148 Milano (MI)

quota € 100,00 + iva

€ + iva

totale iva inclusa € 122,00

**destinatari** Tutti i lavoratori che sono operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti, di qualsiasi azienda, impresa, servizi, nel settore privato ed in quello pubblico, con qualsiasi tipologia di contratto (fisso, progetto, temporale, atipico).

**obiettivi corso** Il corso vuole fornire a tutti i lavoratori operatori del settore alimentare la formazione adeguata in relazione alla loro attività in applicazione della normativa europea e italiana. L'obiettivo della formazione è quello di ottenere una maggiore percezione dei rischi e formare i lavoratori su regole, consigli e procedure per preservare l'igiene degli alimenti.

**la quota include** L'attestato e il materiale didattico.

**calendario degli incontri** Data: 23/01/2018 dalle 09:00 alle 13:00

**attestato** Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato individuale ad ogni partecipante, numerato, rilasciato da AiFOS ed inserito nel registro nazionale della formazione.

### programma

Introduzione ed applicazione Sistema HACCP:

- Responsabilità degli operatori del settore agro-alimentare
- Igiene dei prodotti alimentari
- Contaminazioni microbiologiche degli alimenti:
  - batteri
  - lieviti
  - muffe
  - virus
  - parassiti
- Come avvengono e quali sono le conseguenze
- Contaminazioni chimiche
- Ormoni
- Pesticidi
- Prodotti per la pulizia
- Contaminazioni fisiche degli alimenti
  - Peli
  - Ossa
  - Sabbia
  - Plastica
  - Legno
  - Vetro...
- Fattori di crescita dei microrganismi
  - Temperatura
  - Umidità
  - Ossigeno
  - Grado di acidità
  - Grado di nutrimento
  - Tempo
- Metodi di conservazione
- Operazioni di pulizia e disinfezione
- Azione dei detergenti
  - Azione dei disinfettanti
  - Tempi di contatto