



HACCP - IGIENE ALIMENTARE

ai sensi del D.Lgs 193/07

data inizio 31/05/2012

durata 4 ore

cod. HACCP-MI-31-05-2012-BIA-1598

indirizzo d'Annunzio, 75 - 20096 Pioltello (MI)

quota € 100,00 + iva

totale iva inclusa € 121,00

€ + iva

destinatari Chi manipola gli alimenti (cuochi, camerieri, baristi) e chi li trasporta

la quota include Materiale didattico (opuscoli, block notes per appunti) e attestato finale del corso

calendario degli incontri Data: 31/05/2012 dalle 14.30 alle 18.30 (Il corso si svolgerà c/o Ristorante 'il Montalcino' - Via Valenza, 17 - 20144 Milano (MI))

attestato Al termine del corso verrà rilasciato regolare attestato di frequenza valevole ai fini di legge in conformità a quanto richiesto in base al D.Lgs. 81/08. La consegna dell'Attestato è comunque successiva al versamento della quota di parte

programma

HACCP: introduzione

- HACCP : Definizione e scopo
- Come nasce il sistema
- Vigilanza individuazione delle autorità competenti

HACCP: prima parte

- il rischio igienico
- disposizioni legislative sull'autocontrollo
- la sorveglianza dell'igiene nel settore alimentare
- igiene degli alimenti: le tossinfezioni alimentari
- controllo dell'igiene degli addetti
- ciclo distributivo
- igiene della persona
- norme per gli acquisti
- disinfestazione
- derattizzazione

video HACCP

HACCP: seconda parte

- problematiche igienico - sanitarie nella distribuzione
- contaminazione di un alimento
- tossinfezioni alimentari
- prevenzione contaminazioni
- i locali di lavoro
- pulizia e disinfezione
- conservazione degli alimenti: refrigerazione, congelamento, surgelazione.
- igiene personale

Test Finale di autovalutazione

Nel trasporto:

HACCP: introduzione

- HACCP : Definizione e scopo
- Come nasce il sistema
- il Reg.852/04 e il D.Lgs.193/07
- Vigilanza individuazione delle autorità competenti

HACCP NEL TRASPORTO ALIMENTI

- l'articolo V del reg. ce 852/2004
- la catena del freddo
- gli elementi statici della catena del freddo
- la catena del freddo e i trasporti frigoriferi
- il trasporto frigorifero stradale
- veicoli per la distribuzione
- la catena del freddo e la sicurezza igienica degli alimenti
- temperature massime per il trasporto

HACCP: Igiene degli alimenti

- il rischio igienico
- disposizioni legislative sull'autocontrollo
- la sorveglianza dell'igiene nel settore alimentare
- igiene degli alimenti: le tossinfezioni alimentari
- controllo dell'igiene degli addetti
- ciclo distributivo
- igiene della persona
- norme per gli acquisti
- disinfestazione
- derattizzazione

video didattico HACCP

Test Finale di comprensione