



## HACCP - IGIENE ALIMENTARE - 6 ORE

Corso di base per addetti alla manipolazione degli alimenti HACCP - Lazio

regolamento CE 852/04 e Deliberazione della Giunta Regionale [Lazio] n. 825 del 3 novembre 2009

data inizio 04/11/2020

durata 6 ore

cod.

HACCP10-RM-04-11-2020-FRG-30728

indirizzo Piazza Marconi, 15 - 00144 Roma (RM)

quota € 90,00 + iva

€ + iva

totale iva inclusa € 109,80

**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

**calendario degli incontri** Data: 04/11/2020 dalle 09:00 alle 16:00

**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 partecipazione

### 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