



HACCP - IGIENE ALIMENTARE - 6 ORE

Corso HACCP per addetto alla manipolazione

Regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04 e Delibere Giunta Regionale Lazio N. 282 B.U.R.L. n. 14 del 20/05/2002 e N. 825 B.U.R.L. n.44 del 28/11/2009

data inizio 16/03/2020

durata 6 ore

cod.

HACCP10-RM-16-03-2020-SFR-29742

indirizzo Via Sommacampagna, 9 - 00185 Roma (RM)

quota € 50,00 + iva

totale iva inclusa € 61,00

€ + iva

destinatari Addetti alla manipolazione

obiettivi corso Apprendimento della buona prassi

calendario degli incontri Data: 16/03/2020 dalle 09:00 alle 16:00

attestato L'attestato sarà consegnato al superamento della prova di apprendimento

programma

La qualità degli alimenti, malattie a trasmissione alimentare: cenni di microbiologia degli alimenti
Contaminazione degli alimenti, Norme di buona prassi igienica: pulizia degli ambienti di lavoro e igiene del personale.
Metodi di conservazione degli alimenti

Finalità e contenuto del manuale di autocontrollo, i principi base secondo il sistema HACCP, il diagramma di flusso, L'albero delle decisioni: il sistema di monitoraggio del processo identificazione dei CCP e CP, applicazioni pratiche della documentazione del piano HACCP, le verifiche ispettive, Introduzione agli aspetti normativi, il controllo analitico, il controllo ufficiale e la certificazione di qualità, la rintracciabilità

Verifica apprendimento