



HACCP - CORSO IGIENE ALIMENTI - 4 ORE

Corso svolto in VideoConferenza sincrona

D.Lgs 193/2007

data inizio 22/07/2020

durata 4 ore

cod.

HACCP11-BN-22-07-2020-SRM-30922

indirizzo Via Fontanelle 6 - 82100 Benevento (BN)

quota € 50,00 + iva

totale iva inclusa € 61,00

€ + iva

destinatari Operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti: titolari, collaboratori (anche familiari, stagionali e occasionali), soci e dipendenti.

obiettivi corso Formazione per la gestione in sicurezza delle attività di distribuzione alimentare 'Hazard Analysis and Critical Control Points'

calendario degli incontri Data: 22/07/2020 dalle 09:00 alle 13:00 (Corso svolto in VideoConferenza sincrona)

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

Principali normative in campo alimentare

Cenni di microbiologia

Principi di igiene (vie di contaminazione degli alimenti e la prevenzione in campo alimentare)

La sicurezza alimentare e le malattie trasmesse da alimenti

Igiene delle lavorazioni

Igiene delle macellazioni e della lavorazione delle carni (specifica per il settore veterinario)

Pulizia e disinfezione

igiene del personale