



HACCP - CORSO IGIENE ALIMENTI - 4 ORE

Formazione Obbligatoria Addetti Settore Alimentare (Ex Libretto Sanitario)

Art. 126 Legge Regionale n. 33 del 30/12/2009 - Regione Lombardia e Regolamento CE 852/04

data inizio 06/10/2017

durata 4 ore

cod.

HACCP11-PV-06-10-2017-RSC-18892

indirizzo Via Capri, 5 - 27100 Pavia (PV)

quota € 65,00 + iva

totale iva inclusa € 79,30

costo attestato € 0,00 + iva

destinatari Addetti al settore alimentare che effettuano manipolazione alimentare (bar, ristoranti, mense, panetterie, gastronomie, addetti alla macelleria, addetti alla produzione di latticini, di pasta fresca, ecc) nonché i loro responsabili (capi reparto, responsabili di settore, ecc) e tutti gli operatori non qualificati del settore alimentare che assolvono semplici incarichi operativi.

obiettivi corso Fornire le competenze per lavorare o gestire in un sistema di autocontrollo alimentare nell'ottica di un maggiore controllo qualità sulla produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP.

la quota include Materiale didattico e attestato di partecipazione

calendario degli incontri Data: 06/10/2017 dalle 09:00 alle 13:00

attestato Al termine del corso verrà rilasciato regolare attestato di frequenza valevole ai fini di legge e su tutto il territorio nazionale. La consegna dell'attestato è sempre successiva al versamento della quota di partecipazione.

programma

- Normativa in materia di sicurezza alimentare;
- pericoli biologici inerenti gli alimenti;
- pericoli microbiologici inerenti gli alimenti;
- pericoli chimici inerenti gli alimenti;
- pericoli fisici inerenti gli alimenti;
- gli allergeni;
- le buone norme di lavorazione (GMP);
- le buone norme di sanificazione (GHP);
- altri prerequisiti;
- il sistema HACCP: i 5 passi preliminari e i 7 principi;
- esempi di applicazione e relativa registrazione e archiviazione documenti.