



HACCP - CORSO IGIENE ALIMENTI - AGGIORNAMENTO

data inizio 14/02/2022

durata 2 ore

cod.

HACCP12-BG-14-02-2022-SGI-33769

indirizzo Via Marconi snc - 24040 Fornovo san giovanni (BG)

quota € 25,00 + iva

totale iva inclusa € 30,50

€ + iva

destinatari Il corso HACCP si rivolge al personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto o vendita di prodotti alimentari che sono già in possesso dell'abilitazione e che devono procedere all'aggiornamento periodico.

obiettivi corso Il corso HACCP è fondamentale per la formazione del proprio personale fisso e stagionale addetto alla: "manipolazione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto o vendita di prodotti alimentari". Il corso si pone come obiettivo il trasferimento delle competenze abilitanti alle professioni a contatto con gli alimenti, insegnando a pre-venire, valutare e porre rimedio ai rischi connessi alla somministrazione alimentare.

calendario degli incontri Data: 14/02/2022 dalle 16:00 alle 18:00

attestato A seguito del superamento della prova di apprendimento finale, ad ogni partecipante sarà rilasciato un attestato relativo alla frequenza.

programma

Il corso HACCP fornisce una concreta panoramica sulle normative e sulle sanzioni che regolamentano il settore alimentare, oltre a fornire le linee guida per i corretti comportamenti e le procedure atte a garantire un'adeguata igiene alimentare. Per prevenire il principale nemico, i batteri, è infatti necessario mantenere una corretta igiene personale, controllare le temperature di refrigerazione e cottura, man-tenere puliti gli ambienti dove il cibo viene preparato. L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari.