

Corso Igiene Alimentare HACCP

Commento [FG1]: Hazard Analysis and Critical Control Points

Obiettivi	Fornire una concreta panoramica sulle normative e sulle sanzioni che regolamentano il settore alimentare.
Competenze	Conoscenza linee guida per i corretti comportamenti e procedure atte a garantire un'adeguata igiene alimentare.
Contenuti	<ol style="list-style-type: none">1. Motivazioni all'interesse per l'igiene2. HACCP che cos'è?3. Contaminazione e conservazione degli alimenti4. Malattie trasmesse da alimenti5. Procedure di pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature6. Igiene personale
A chi è rivolto	<ul style="list-style-type: none">• Responsabili qualità di aziende alimentari.• Personale di aziende che devono, a vario titolo, concorrere alla progettazione, realizzazione e mantenimento di un sistema haccp.• Personale adibito alla verifica di sistemi haccp.
Certificazione Finale	Attestato di partecipazione
Durata	8 ore