

**TITOLO CORSO**

HACCP Addetti che non manipolano alimenti

**OBIETTIVI**

Il percorso formativo è previsto in tutte le aziende che conservano, commerciano, producono e manipolano alimenti e bevande secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02

**A CHI SI RIVOLGE**

Il corso è rivolto al personale non qualificato che non manipola alimenti e si effettua in sostituzione dell'ex libretto sanitario;

**PROGRAMMA**

Il sistema HACCP (compiti e funzioni);

l'importanza del controllo visivo;

l'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione;

norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori

valutazione e controllo delle temperature

**ALTRE INFORMAZIONI**

<b><i>Totale ore</i></b>	4 ore
<b><i>Costo corso</i></b>	€ 50,00
<b><i>Frequenza</i></b>	monosettimanale
<b><i>Numero minimo partecipanti</i></b>	3
<b><i>Accreditamento con Regione Lombardia</i></b>	no