

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

FREQUENZA

Monosettimanale

GIORNO

Mercoledì

ORARIO

9.00 -13.00

CALENDARIO

Il corso è di una sola giornata, le date sottostanti si riferiscono alle singole edizioni

16.11.2016

14.12.2016

18.01.2017

22.02.2017

22.03.2017

19.04.2017