

TITOLO CORSO

HACCP

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 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

<i>Totale ore</i>	4 ore
<i>Costo corso</i>	€ 20,00
<i>Frequenza</i>	monosettimanale
<i>Numero minimo partecipanti</i>	8
<i>Accreditamento con Regione Lombardia</i>	no