



SICUREZZA ALIMENTARE E METODO HACCP

i

DESCRIZIONE

Il corso ha l'obiettivo di formare gli addetti alla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti lungo tutta la filiera agroalimentare, compresa la produzione primaria, secondo quanto previsto dalla normativa cogente. Tale formazione deve essere periodicamente aggiornata e permette di ottenere un "attestato HACCP" (ex libretto sanitario).



A CHI È RIVOLTO

Il corso è rivolto agli addetti alla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.



durata del corso

4

ore



PROGRAMMA

- Reg. (CE) 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e la sicurezza alimentare;
- Sistema HACCP e struttura;
- Pericoli e rischi alimentari;
- Forme di contaminazione degli alimenti;
- Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA);
- Igiene personale;
- Detersione e disinfezione dell'ambiente;
- Allergie.