

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

- Autocontrollo e sistema HACCP
- Normativa vigente (pacchetto di igiene Reg. CE 852/853/854/882 del 2004); Reg. CE178/2002 e Reg. CE 1169/2011
- Vie di contaminazione degli alimenti
- Pulizia e disinfezione
- Igiene delle lavorazioni
- Igiene del personale
- Cenni di microbiologia
- Prevenzione
- Importanza delle temperature
- Malattie di origine alimentare

Totale ore	Frequenza	Numero minimo partecipanti	Accreditamento con Regione Lombardia	Costo
4	monosettimanale	5	No	€ 40