



CORSO DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL TRATTAMENTO ALIMENTARE – HACCP

(ai sensi del D. Lgs. 193/2007 - Regolamenti comunitari del “Pacchetto Igiene”: Reg. 852/2004 e seguenti)



Destinatari: tutti coloro che operano nel settore alimentare, addetti che manipolano e non manipolano alimenti, responsabili e datori di lavoro

Tipo di formazione e sede: formazione teorica in aula presso la nostra sede

Attestato di formazione: ai sensi di legge, valido su tutto il territorio nazionale

Durata: 4 ore (prima formazione o aggiornamento quinquennale)

Programma dettagliato:

Il quadro legislativo comunitario e italiano (D. Lgs. 193/2007 - Regolamenti comunitari del “Pacchetto Igiene”: Reg. 852/2004 e seguenti).

Alimenti e rischi alimentari.

Il Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), compiti e funzioni.

Tossinfezioni e microrganismi patogeni (fattori di crescita e controllo).

La corretta prassi igienica (comportamenti e igiene del personale).

Modalità di protezione dagli agenti infestanti.

Procedure e programmi previsti nel Piano di autocontrollo aziendale.

