


INIZIO 25/09/2019 FINE 25/09/2019

## Corso HACCP ONLINE

 Mercoledì  
Dalle 14:00 alle 18:00

 Referente: ENRICO SIGNORINI

 [enrico.signorini@ialombardia.it](mailto:enrico.signorini@ialombardia.it)

DURATA CORSO  
**4 ORE**

QUOTA ISCRIZIONE  
**30 €**

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU [WWW.IALOMBARDIA.IT](http://WWW.IALOMBARDIA.IT)

### OBIETTIVI

Il corso ha l'obiettivo di illustrare le caratteristiche fondamentali del metodo HACCP, le differenze tra autocontrollo alimentare e HACCP, ed assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti ricevano un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

### CONTENUTI

Il corso illustra le caratteristiche del sistema HACCP, le procedure di autocontrollo ed i principi del sistema HACCP con particolare riferimento a: – tracciabilità e rintracciabilità; – comportamenti del personale: igiene della persona e procedure specifiche; – diagrammi di flusso dell'attività svolte; – igiene ambientale e strumentale; – procedure di autocontrollo; – procedure di gestione del sistema; – nozioni base sulle allergie alimentari, normativa di settore, procedure operative.

### ALTRE INFO

**LIVELLO:** Base

**DESTINATARI:** Company, private, others

**REQUISITI:** Nessun requisito

**NUM MIN./MAX PARTECIPANTI:**  
6 / 20

