

INIZIO 01/04/2021 FINE 06/04/2021

CORSO HACCP ONLINE

 Referente: ANNA LENA

 sede.cremona@ialombardia.it



DURATA CORSO

4 ORE

QUOTA ISCRIZIONE

30 €

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU 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.

ALTRE INFO

LIVELLO: Base

DESTINATARI: Company, private, others

REQUISITI: Nessuno

NUM MIN./MAX PARTECIPANTI:
6 / 10

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.