



## 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**

Il sistema HACCP (compiti e funzioni);

l'importanza del controllo visivo;

l'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione;

norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;

valutazione e controllo delle temperature.

### **ALTRE INFORMAZIONI**

|                                                    |                 |
|----------------------------------------------------|-----------------|
| <b><i>Totale ore</i></b>                           | 4 ore           |
| <b><i>Costo corso</i></b>                          | € 30,00         |
| <b><i>Frequenza</i></b>                            | monosettimanale |
| <b><i>Numero minimo partecipanti</i></b>           | 8               |
| <b><i>Accreditamento con Regione Lombardia</i></b> | no              |