

Corso per responsabili HACCP - Programma

CORSO INTERO

Durata del corso

14 ore

Programma del corso

1. Sistema HACCP (compiti e funzioni);
2. L'importanza del controllo visivo;
3. L'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione;
4. Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
5. Valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
6. Argomenti di microbiologia alimentare;
7. Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
8. Lavorazioni alimentari;
9. Smaltimento rifiuti;
10. Approvvigionamento;
11. Legislazione Generalità;
12. Lotta agli infestanti;
13. Piano HACCP e GMP;
14. Requisiti locali e manutenzioni;
15. Tracciabilità del prodotto alimentare