

Corso di formazione per addetti HACCP - Programma

CORSO INTERO

Durata del corso

4 ore

Programma del corso

1. Principale normativa nazionale ed europea in materia di igiene degli alimenti;
2. Principali obblighi, responsabilità e ruoli degli operatori;
3. Il metodo HACCP nel sistema di autocontrollo alimentare;
4. Cenni di microbiologia alimentare;
5. Principali malattie trasmesse da agenti patogeni;
6. Allergie e intolleranze alimentari;
7. Misure di prevenzione e protezione;
8. Igiene del personale;
9. Sanificazione, disinfezione, disinfestazione, sterilizzazione;
10. Controllo contaminazione da insetti e animali;
11. Rintracciabilità ed etichettatura.