

Corso di Formazione HACCP
per Addetti del settore alimentare che manipolano alimenti
4 ore – D.Lgs.n.193/07 e Reg.(CE) n.852/04

4 ore	• Presentazione corso • Questionario di ingresso • Riferimenti sulla normativa vigente • Pacchetto igiene • Codex Alimentarius e Sistema HACCP • Norme di buona prassi igieniche e manuali GHP • Conservazione e manipolazione alimenti • Cenni microbiologia alimentare • Malattie a trasmissione alimentare • Cenni di infestazioni • Sanificazione ambienti di lavoro e attrezzature • Igiene del personale • Esercitazione • Questionario di verifica dell'apprendimento • Questionario di gradimento corso
--------------	---