**H.A.C.C.P. – IGIENE ALIMENTARE**
**COD. HALU**

**AREA ADEMPIMENTI NORMATIVI**

***Obiettivi del corso***

IL corso permette agli addetti al settore alimentare di essere formati sulla corretta attuazione del sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point), che tradotto letteralmente significa Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici. Il Reg. CE 852/04 indica le prescrizioni generali per l'igiene degli alimenti e i criteri di verifica di applicazione delle stesse.
Secondo la norma quanti ricadono nell'ambito di applicazione devono adottare un sistema di autocontrollo delle varie fasi di attività al fine di garantire il consumatore finale sull'igiene e la sicurezza degli alimenti.

***Contenuti***

1. Il sistema HACCP
2. Batteri contaminanti, errori e tossinfezioni alimentari
3. Fonti e modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari
4. Come mantenere pulito un ambiente, obblighi del personale
5. Refrigerazione, cottura, conservazione degli alimenti.

***Durata corso (*)***

04 ore (unica sessione da 04 ore) secondo calendario pubblicato

***Costo***

80 euro/persona (presso sede Minerva)

***Prerequisiti***

-

***Completamento professionale***

Il corso potrà essere integrato con il modulo formativo per Responsabili del sistema H.A.C.C.P.

***Crescita formativa del modulo***

-

***Attestazione rilasciata***

Al termine dell'attività corsuale ad ogni partecipante che avrà frequentato almeno il 90% delle ore del corso verrà rilasciato un Certificato di Partecipazione.

(*) Nel caso non dovesse essere raggiunto il numero minimo di partecipanti il corso verrà rimandato alla sessione successiva.

**H.A.C.C.P. – IGIENE ALIMENTARE**
**COD. HALU**

**AREA ADEMPIMENTI NORMATIVI**