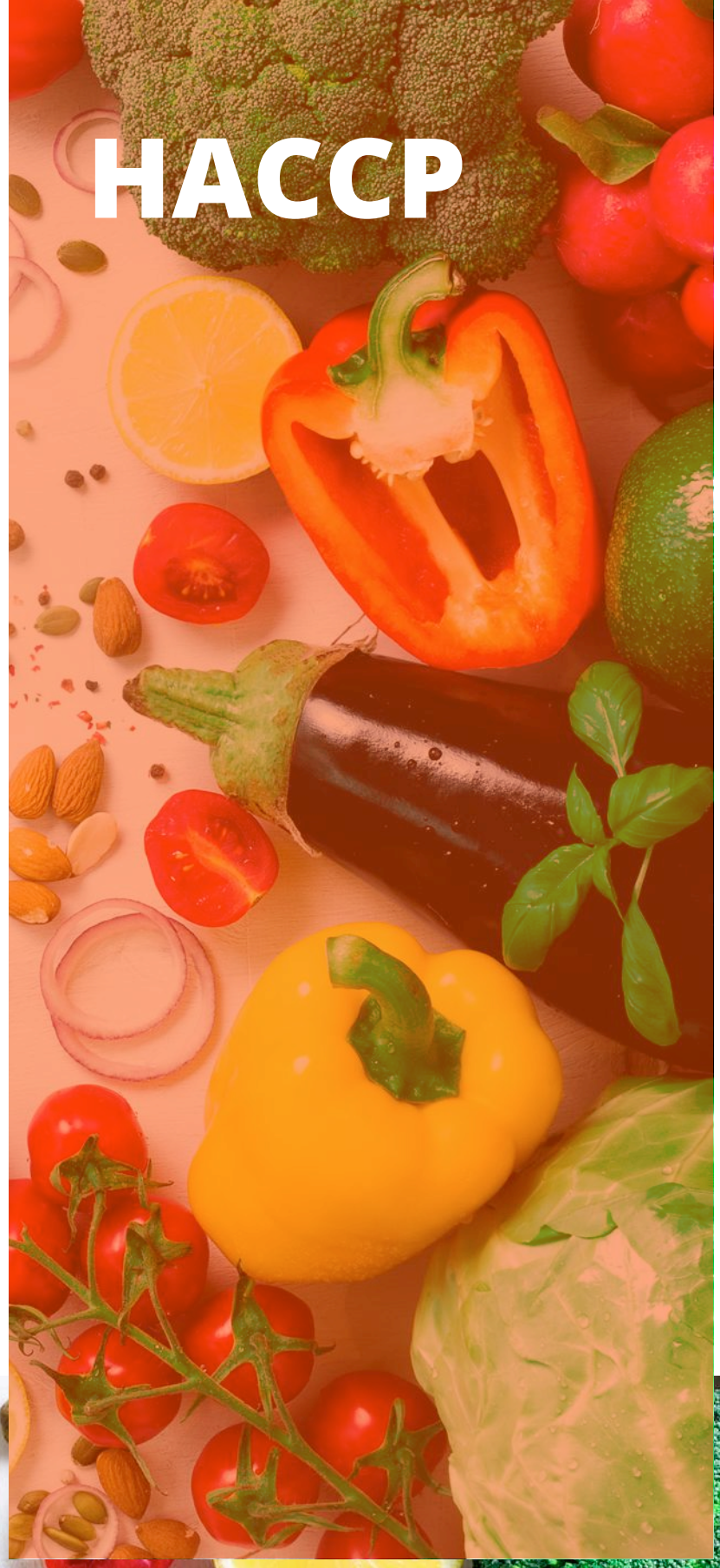
AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

Provincia di Bergamo

HACCP



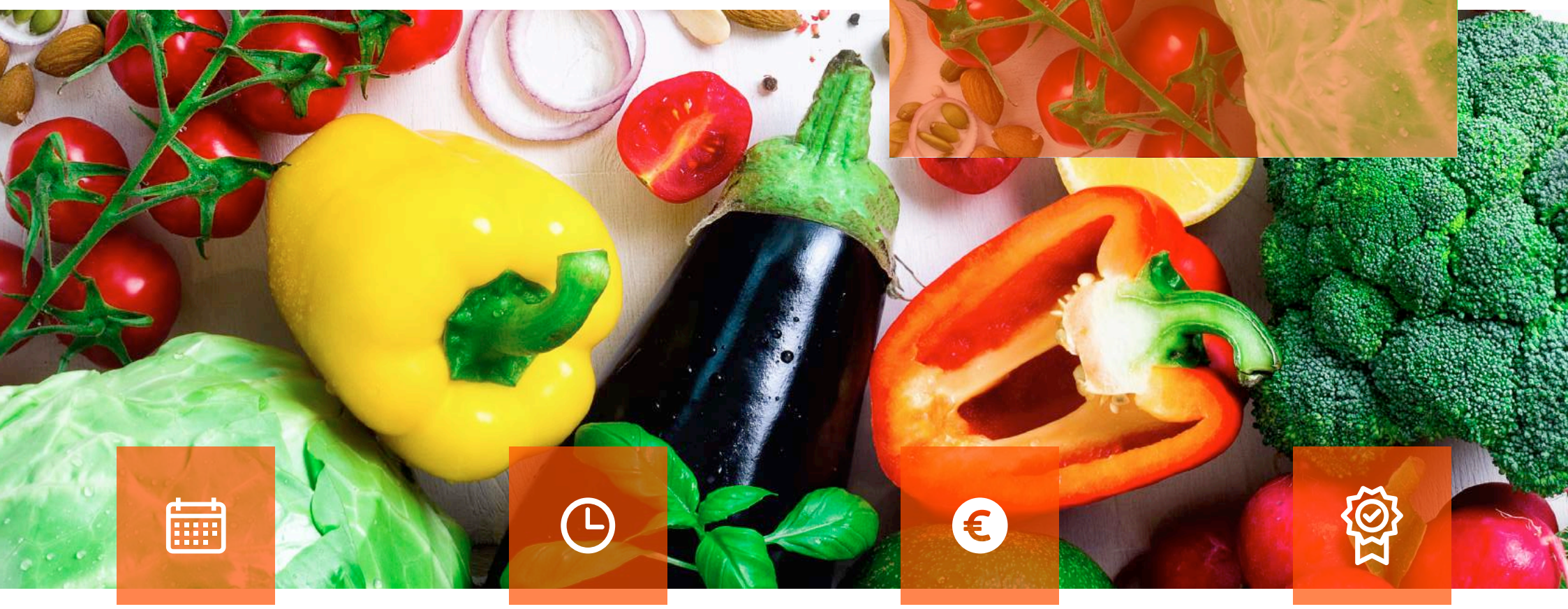
DESCRIZIONE DEL CORSO

L'HACCP è un sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantire la sicurezza igienica.
L'obiettivo del sistema HACCP è quello di ovviare il rischio di tossinfezioni alimentari.
Le Aziende che operano nel settore alimentare e in generale tutte quelle nelle quali i lavoratori sono a contatto con cibi e bevande hanno necessità di certificare il proprio adeguamento alla Normativa HACCP.

TEMATICHE

- Nozioni di microbiologia degli alimenti;
- Igiene degli ambienti di lavoro;
- Conservazione dei prodotti alimentari;
- Legislazione alimentare Il nuovo pacchetto igiene:
  - Regolamento (CE) 852/04 Igiene dei Prodotti Alimentari;
  - Regolamento (CE) 178/02 Rintracciabilità e Filiera Agroalimentare;
  - Regolamento (UE) 1169/2011 Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Applicazione del sistema

E' prevista una prova finale volta ad accertare l'acquisizione delle competenze previste



INIZIO LEZIONI
17 DICEMBRE 2019

4 ORE

50 €

ATTESTATO DI FREQUENZA
Per acquisire l'attestato è necessaria la frequenza del 100% delle lezioni.

SEDE CORSO: CFP CURNO
Via P. Finassi, 10 - 24035 Curno (BG)
Per info e iscrizioni: Tel. 035 614466 | valentina.lamperti@abf.eu | giada.radaelli@abf.eu

@cfpcurnoalmenno
www.abf.eu