



HACCP - EX LIBRETTO SANITARIO

Sede Corso: BERGAMO - Via Monte Gleno, 2

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

 Durata:
8 ore come Operatore;
4 ore come Addetto

 Costo: 100 € / 50 €

 Certificazione: attestato di frequenza al superamento del test

CONTENUTI DEL CORSO

- * 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 (CE) 2073/05 Criteri microbiologici dei
prodotti alimentari
- * Applicazione del sistema HACCP
Conclusione e discussione
- * Test finale

Per acquisire l'abilitazione ai sensi del D. Lgs 81/08 è necessario frequentare il 90% delle lezioni e superare l'esame finale.



Azienda Bergamasca Formazione
Azienda Speciale della Provincia di Bergamo

Centro Formazione Professionale di Bergamo – via Monte Gleno, 2
Tel. 035.3693711 www.abf.eu cfp.bergamo@abf.eu

