



Provincia
di Bergamo

CORSO HACCP

SEDE CORSO:

CFP SAN GIOVANNI BIANCO
Località Monterosso - San Giovanni Bianco



OBIETTIVI 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.

IL CORSO AFFRONTERÀ I SEGUENTI ARGOMENTI:

- 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.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a chi lavora nella filiera alimentare, che manipola alimenti, anche per successiva vendita (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, camerieri, pasticceri, gelatai, macellai, lattiero caseari, macellatori, baristi, mungitori, panificatori).

LEZIONE

20

M A R Z O
2 0 1 9



4 ore

14:30 - 18:30



lezione 20 marzo 2019



€ 50,00



Attestato di frequenza



per info e iscrizioni

**CFP di
SAN GIOVANNI BIANCO**

Loc. Monterosso

Tel. 0345.43811

cfp.sangiovanbianco@abf.eu



@cfpsgb

www.abf.eu