



# 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

**L** Durata:  
8 ore come primo corso;  
4 ore aggiornamento con etichettatura  
Martedì 9 e martedì 23 ottobre dalle  
ore 16.30 alle ore 20.30

**€** Costo: 100 € / 50 €

**☀** Certificazione: attestato di frequenza al

### 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  
ETICHETTATURA
- \* 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.



**INIZIO LEZIONI:**

# 9 OTTOBRE 2018

Azienda Bergamasca Formazione  
Azienda Speciale della Provincia di Bergamo

Centro Formazione Professionale di Bergamo – via Monte Gleno, 2  
Tel. 035.3693711    [www.abf.eu](http://www.abf.eu)    [cfp.bergamo@abf.eu](mailto:cfp.bergamo@abf.eu)

