



Provincia
di Bergamo

CORSO HACCP

SEDE CORSO: CFP CURNO
Via P. Finassi, 10 - 24035 Curno (BG)



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.

CONTENUTI FORMATIVI

- 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 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Applicazione del sistema HACCP - ETICHETTATURA
- Test finale.

Per acquisire l'abilitazione ai sensi del D. Lgs 81/08 è necessario **superare l'esame finale**.

Il corso verrà avviato al raggiungimento di n. 10 allievi



4 ore

15:00 - 19:00



lezione lunedì 23 settembre 2019



€ 50,00



Attestato di frequenza

LEZIONE

23

SETTEMBRE

2019



per info e iscrizioni

CFP di CURNO

Via P. Finassi, 10
24035 Curno (BG)
Tel. 035.614466
veronica.pansa@abf.eu
giada.radaelli@abf.eu



@cfpcurnoalmenno

www.abf.eu