



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

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.

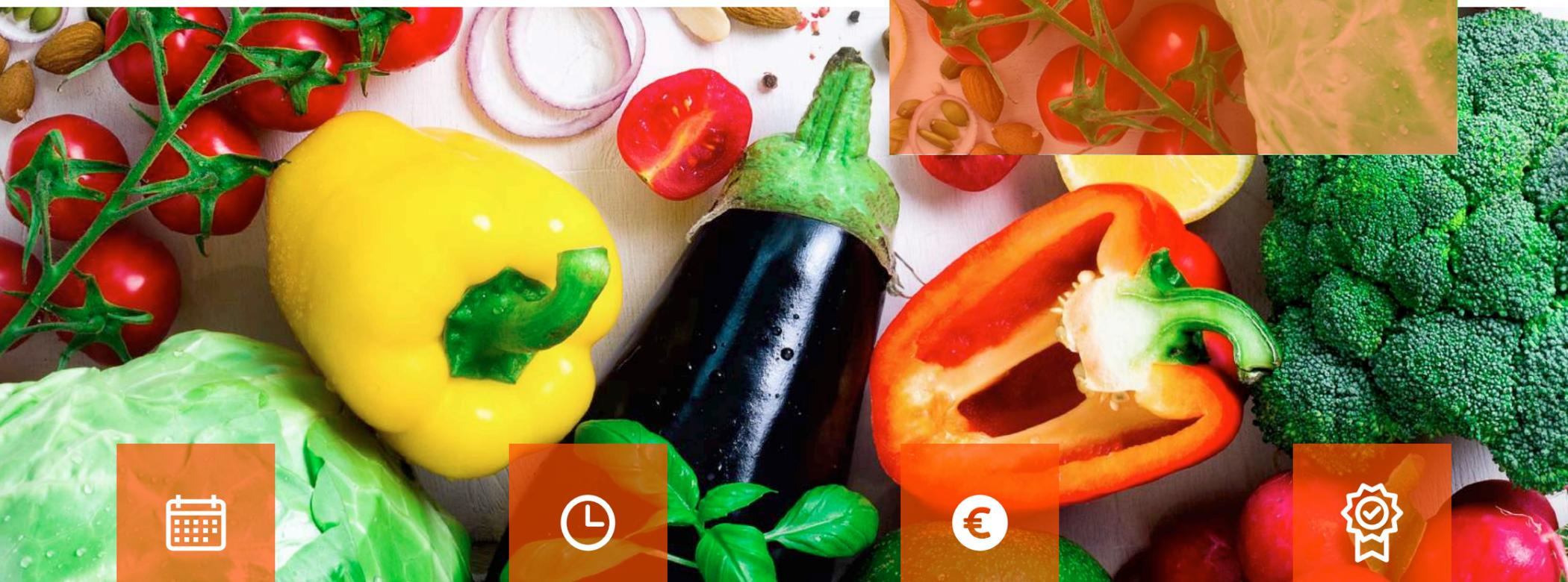
TEMATICHE

- 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



HACCP



INIZIO LEZIONI

17 DICEMBRE
2 0 1 9



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



@cfpcurnoalmeno

www.abf.eu