



CORSI PER ADDETTI E RESPONSABILI DEL SETTORE ALIMENTARE - HACCP

OBIETTIVI

Far acquisire le nozioni di base per garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti attraverso il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

PROGRAMMA

- Rischi e pericoli alimentari
- Piani autocontrollo, criticità, procedure
- Conservazione degli alimenti, igiene
- Individuazione e controllo rischi

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza rilasciato dalla Regione Toscana
Verifica finale

INFORMAZIONI SUL CORSO

16/12/8 ore per tipologia di attività

1 o 2 lezioni a settimana – 9.00 / 13.00

Assenze massime consentite: 20% sul monte orario

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento

