

CORSO PER LAVORATORI ADDETTI HACCP

FINALITA'

Il corso si prefigge l'obiettivo di approfondire la tematica dell'igiene degli alimenti, del manuale di autocontrollo e di rintracciabilità ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e del Regolamento CE 178/2002

DESTINATARI

Personale che opera in attività appartenenti al settore alimentare.

CONTENUTI DEL CORSO

- Igiene dei prodotti agro-alimentari;
- Riferimento al quadro normativo attualmente in vigore: Regolamento CE 852/04 e Regolamento CE 178/2002 (rintracciabilità)
- Contenuti del Manuale di Autocontrollo;
- Modalità di gestione e compilazione delle registrazioni;

DOCENTE

Personale S.I.A.M.

DURATA

2 ore

AGGIORNAMENTO

Consigliato aggiornamento periodico