



HACCP– EX LIBRETTO SANITARIO

Sede Corso: ALBINO– Via Padre Dehon, 1/A

L'HACCP è un sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantire la sicurezza igienica che ha l'obiettivo 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.



Durata: 8 ore



Costo: 100 €



Certificazione:

attestato di frequenza

Obbligo di frequenza 90%

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.



Il corso verrà replicato ogni mese.

**11 e 18
febbraio 2019**

**Azienda Bergamasca Formazione
Azienda Speciale della Provincia di Bergamo**

**Centro Formazione Professionale di Albino – Via Padre Dehon, 1/A
Tel. 035.760022 www.abf.eu cfp.albino@abf.eu**

