



Corso HACCP per Addetti alla manipolazione di alimenti - Regione Friuli Venezia Giulia

H.A.C.C.P. - Alimentaristi - H.A.C.C.P. FRIULI V.G.

Durata: 3 ore

Corso di aggiornamento in merito all'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), il quale rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari.

A chi si rivolge

Questo percorso è rivolto a tutti gli addetti alla lavorazione, conservazione e manipolazione di alimenti indipendentemente dalla mansione svolta.

Argomenti e contenuti

• Nozioni di igiene sugli alimenti • Nozioni sulle principali malattie trasmissibili con alimenti • Nozioni sull'igiene della persona.

Obiettivi

L'obiettivo è quello di fornire un'informazione adeguata in merito all'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), il quale rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari. Il corso è indispensabile e rappresenta un obbligo di legge ed è fondamentale per essere in regola con la propria attività.

Modalità e fruizione

Courseware multimediale

Certificazione

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.