

CORSI SPECIFICI

Corso “Addetti e Responsabili Attività Alimentari Semplici e Complesse H.A.C.C.P”

Il corso fornisce le competenze obbligatorie per garantire la sicurezza igienico-sanitaria nella manipolazione, preparazione e somministrazione degli alimenti, in conformità alle normative vigenti.

L'obiettivo è formare addetti e responsabili di attività alimentari semplici e complesse, attraverso un percorso differenziato che integra aspetti normativi, operativi e di autocontrollo.



Corso in FAD



PROGRAMMA DEL CORSO

- Quadro normativo europeo e nazionale in materia di igiene alimentare
- Rischi alimentari: contaminazioni, allergeni e microrganismi patogeni
- Buone pratiche igieniche e comportamenti corretti
- Sistema HACCP: principi, applicazione e monitoraggio
- Obblighi e responsabilità di addetti e responsabili
- Gestione della documentazione e controlli ufficiali

Il programma dettagliato verrà distribuito il primo giorno di corso.
Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Corso organizzato da



ITEC SRL- Via Biella 1 59013 Montemurlo
Tel. 0574686915 Email academy@itec-cert.it