

AGGIORNAMENTO IGIENE DEGLI ALIMENTI

Contenuti

1. Il sistema HACCP;
2. importanza del controllo visivo;
3. importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
4. norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
5. valutazione del controllo delle temperature e del microclima;
6. argomenti di microbiologia alimentare;
7. nozioni di chimica merceologica, di chimica e fisica;
8. igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene del personale;
9. approfondimenti sul quadro normativo;
10. gestione delle risorse umane;
11. relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

Durata

6 ore

Numero massimo partecipanti

20

Sede

Fondi (LT), Via Pola, 7

Quota individuale

€ 80,00