

IGIENE DEGLI ALIMENTI - HACCP (RESPONSABILI)

Contenuti

- 1) sistema HACCP (compiti e funzioni);
- 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 e controllo delle temperature e del microclima;
- 6) argomenti di microbiologia alimentare;
- 7) Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
- 8) igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene personale;
- 9) approfondimenti sul quadro normativo;
- 10) gestione delle risorse umane;
- 11) relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

Destinatari

Il responsabile della qualità e/o responsabile dell'industria alimentare.

Durata

20 ore

Numero massimo partecipanti

20

Sede

Fondi (LT), Via Pola, 7

Quota individuale

€ 200,00