

IGIENE DEGLI ALIMENTI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (PERSONALE NON QUALIFICATO)

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.

Destinatari

Operatori del Settore Alimentare - Personale non qualificato

Durata

8 ore

Numero massimo partecipanti

20

Sede

Fondi (LT), Via Pola, 7

Quota individuale

€ 100,00