

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

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) Nozioni di igiene delle strutture, delle attrezzature. di igiene personale e di normativa.

Destinatari

Operatori del Settore Alimentare - Personale con particolare coinvolgimento dovuto alla specialità della mansione, come ad esempio gli addetti in settori complessi come la macelleria, la produzione di latticini, di pasta fresca, ecc; oppure personale con la responsabilità di capi reparto, responsabili di settore, ecc.

Durata

14 ore

Numero massimo partecipanti

20

Sede

Fondi (LT), Via Pola, 7

Quota individuale

€ 160,00