

HACCP



prezzo

60 euro

 5 ore

 1ª lezione dalle 19.00 - 22.00
2ª lezione dalle 19.00 - 21.00

 2 lezioni di aula HACCP



 materiale fornito in omaggio: dispensa

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso di formazione in materia d'igiene e sicurezza alimentare, in coerenza e in attuazione del Regolamento CE n. 852/04.



Programma

- regolamento 852/2004/CE: la legislazione in campo alimentare
- sistema HACCP: i principi del sistema e le sue applicazioni al settore di produzione
- igiene dei prodotti alimentari
- tossinfezioni alimentari e la sicurezza alimentare
- norme igieniche della persona
- norme igieniche dell'ambiente: pulizia e sanificazione
- regolamento CE 1169/2011
- nozioni su allergeni e celiachia



Certificazione

Per ottenere l'attestato HACCP è necessario frequentare almeno il 90% delle ore del corso e superare il test finale, che valuta le conoscenze acquisite.