

Confesercenti Verona Promo Servizi srl

Corso H.A.C.C.P.

Il corso HACCP ha una durata di tre ore e fornisce le conoscenze fondamentali in materia di igiene alimentare per salvaguardare e garantire il più alto grado di qualità igienico-sanitaria del prodotto. L'obiettivo è di incoraggiare le persone ad assumere un atteggiamento responsabile durante la manipolazione degli alimenti e di insegnare a gestire il manuale di autocontrollo alimentare HACCP.

Alla fine del corso è prevista una verifica scritta per valutare le competenze acquisite.

Programma del corso:

- Le procedure HACCP, le sue metodologie di monitoraggio e di raccolta dati
- L'Igiene del personale
- La buona prassi igienica
- Malattie trasmissibili dagli alimenti
- Procedure di pulizia e sanificazione – Procedura allergeni - rintracciabilità
- Norme di comportamento per la preparazione manipolazione sicura degli alimenti: il proprio ruolo e responsabilità all'interno del sistema HACCP
- Specifiche attività previste dalla mansione con misure preventive, controlli, azioni correttive e modulistica prevista nel piano di autocontrollo: istruzioni specifiche rispetto alla mansione assegnata
- MOCA: il regolamento (CE) n. 1935/2004 è la norma quadro generale, che riguarda propriamente i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Applicazione e mantenimento delle procedure di gestione H.A.C.C.P.

Per iscriversi al corso:

Compilare la scheda di partecipazione allegando fotocopia della carta d'identità e del codice fiscale. Per la fatturazione specificare i dati fiscali dell'Azienda e il codice univoco SDI.

Quota di partecipazione € 60,00 Iva inclusa. Prezzo per i Soci Confesercenti € 50,00 Iva inclusa. Il bonifico della quota va fatto almeno due giorni antecedente la data del corso.

verona.cescotveneto@gmail.com

info@confesercentiverona.it

www.confesercentiverona.it