Il corso parte al raggiungimento del minimo di iscritti.

PRE-ISCRIVITI

Puoi lasciare la tua manifestazione d'interesse

DI PERSONA oppure ON LINE

WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT





DOVE SIAMO

MANTOVA via Gandolfo, 13 - 46100

CONTATTI

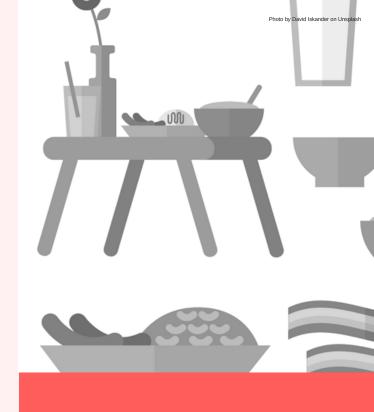
AZIENDA SPECIALE DELLA PROVINCIA DI MANTOVA

FORMAZIONE MANTOVA - FOR.MA

da lunedì a venerdì 8.00 - 13.00

0376 432 537-550 segreteria@cfpmantova.it chiara.delfini@formazionemantova.it

www.formazionemantova.it





CORSI 2019/20

Caratteristiche dei corsi

- docente professionista
- esempi concreti
- esercitazioni pratiche
- nr.1 postazione per allievo

Informazioni generali

le date dei corsi potrebbero variare per motivi organizzativi

 a fine corso si rilascia
 l'attestato del percorso formativo (con frequenza 100% del monte ore e superamento test finale)

H.A.C.C.P.
GIORNO: martedì
DURATA: 12 ore
REQUISITI: assolvimento scuola
obbligo

H.A.C.C.P.

Area igiene - HACCP - settore alimentare Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologi-ci e loro prevenzione;

Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;

Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;

Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e mi-sure correttive;

La conservazione degli alimenti;

Elementi di approvvigionamento materie prime;

Basi per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;

Fondamenti di igiene personale;

Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

Esempi di applicazione del sistema HACCP



IL CORSO

L'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points) è il metodo di analisi per individuare procedure di prevenzione dei rischi all'interno del processo produttivo del settore alimentare con l'obiettivo di eliminare i pericoli per la salute del consumatore.

Il Corso per addetto ad attività alimentare (12 ore) è dedicato al personale qualificato che manipola alimenti e bevande.

E' valido per attività quali ad esempio: lavorare in bar, ristoranti, supermercati, mense scolastiche.

Il sistema H.A.C.C.P. di autocontrollo alimentare sostituisce l'ex libretto sanitario.