

*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
segreteria@cfpmantova.it

www.formazionemantova.it



Photo by David Iskander on Unsplash

**FOR.
MA**

H.A.C.C.P.

**CORSI
2018/2019**

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.

edizione 1 - 14,21,28 nov 2018

edizione 2 - 13,20,27 mar 2019

GIORNO:mercoledì

DURATA: 12 ore COSTO €85

REQUISITI: assolvimento scuola
obbligo

H.A.C.C.P.

Area igiene - HACCP - settore alimentare

Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici 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 misure 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.