



CORSO BASE HACCP PER ADDETTI CHE MANIPOLANO ALIMENTI

Destinatari

Operatori di imprese lombarde che tra le loro mansioni prevedono la manipolazione di alimenti e bevande e necessitano della formazione di base obbligatoria per legge. Si tratta della formazione per "alimentaristi" (addetti e titolari) che ha sostituito il precedente Libretto sanitario, obbligatoria ai sensi del Reg. UE 852/04/CE e del D.Lgs. 193/07 e regolamentata in Lombardia dalla L.R. 4 agosto 2003 n.12 e dalla L.R. 33 del 2009.

Contenuti

- Sistema HACCP: definizioni, compiti e funzioni
- Controllo visivo, verifica della merce immagazzinata e sua rotazione
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima
- Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica
- Nozioni di igiene personale e di igiene delle strutture e attrezzature

Durata 4 ore

**CONTATTA LA SEDE DI RIFERIMENTO
PER ULTERIORI INFORMAZIONI E/O ISCRIZIONI**

Seguici anche su Facebook



LE SEDI

BERGAMO Via Andrea Gritti 25 - Tel. 035/217904

BRESCIA Via Luigi Rizzo 18/A - Tel. 030/223993

CREMONA Via Antiche Fornaci 51 - Tel. 0372/432868

LODI Via Salvemini 6/A - Tel. 0371/430642

MANTOVA Viale Piave 26/B - Tel. 0376/288025

MILANO - MONZA BRIANZA

SERVIZI Via Dell'Unione 4 - Tel. 02/62694050

FORMAZIONE via Benadir 5 - Tel. 02/26145736

PAVIA Via Rezia 11 - Tel. 0382/538884

SONDRIO Via Bonfadini, 29-31 - Tel. 0342/211708

VARESE - COMO - LECCO - Via Santa Croce 7 Tel. 0332/263983

