

Scheda corso AGGIORNAMENTO FORMAZIONE PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Regione Lombardia

Codice:

AGG_EXLIS_LOMBARDIA_2H

Nome:

AGGIORNAMENTO FORMAZIONE PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Regione Lombardia

Tipo:

E-learning

Descrizione:

Il corso di aggiornamento HACCP è rivolto agli addetti alla manipolazione degli alimenti che operano in un' azienda alimentare sia pubblica che privata (bar, ristoranti, attività alimentari, etc.) ai sensi del Reg. UE 852/2004 e del Reg. CE 178/2002 e della L.R. Lombardia n° 33/2009.

Descrizione attestato:

Attestato conforme ai Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, Reg, CE 178/2002 ed alla Legge Regionale Lombardia n. 33/2009

Programma:

- **Legislazione alimentare;**
- **Fondamenti di microbiologia;**
- **Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e loro prevenzione;**
- **Buone pratiche di lavorazione (GMP);**
- **Tecniche di conservazione degli alimenti;**
- **Pre-requisiti e corretta prassi igienica (GHP),**
- **Requisiti delle strutture e delle attrezzature;**
- **Requisiti applicabili ai prodotti alimentari;**
- **Igiene e formazione del personale;**
- **Il sistema HACCP;**
- **Sanificazione nell'industria alimentare;**
- **Etichettatura ed allergeni;**
- **I controlli ufficiali ed il regime sanzionatorio.**

Categoria:

HACCP

Categorie accesso:

Tutti

Responsabile:

Normato:

Si

Prezzo:

N. domande test:

20

N. errori max test:

5

Durata corso:

2 ore

Tempo a disposizione test:

40 minuti