



HACCP aggiornamento

18 Aprile dalle 15 alle 18 Durata 3 ore

Corso di aggiornamento per il personale addetto alla manipolazione degli alimenti

In particolare verranno trattati gli argomenti seguenti:

- Il sistema HACCP;
- Importanza del controllo visivo;
- Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- Valutazione del controllo delle temperature e del microclima;

Il corso si terrà in modalità WEBINAR

Per accedere al corso è indispensabile utilizzare microfono e video del computer attivati

Le iscrizioni online, a cura dell'Ufficio Risorse Umane o della Direzione, dovranno pervenire entro 10 giorni lavorativi dalla data di inizio del corso e saranno raccolte fino ad esaurimento posti disponibili.

Il corso è interamente finanziato da Ebit Milano ed è rivolto ai dipendenti delle aziende del comparto turistico in regola con i versamenti all'ente. Ebit Milano s' impegna ad erogare i corsi di formazione al raggiungimento del numero minimo di partecipanti previsto. Per informazioni visitare il sito www.ebitmilano.it oppure contattare la segreteria di Ebit Milano al numero 02 58370715.