



HACCP corso base

13 Febbraio dalle 14 alle 18 Durata 4 ore

Corso di formazione per il personale addetto alla manipolazione degli alimenti

In particolare verranno trattati gli argomenti seguenti:

- La nuova normativa in materia di controllo dell'igiene degli alimenti: Regolamento CE 852/04 (aspetti legislativi; principi di autocontrollo);
- Che cos'è il sistema HACCP: finalità, settori di competenza, principi;
- Gli alimenti: composizione degli alimenti; tipologie di alimenti;
- La contaminazione degli alimenti: la contaminazione chimica, fisica e biologica;
- I microrganismi: fattori che influiscono sullo sviluppo batterico;
- Le malattie di origine alimentare;
- Le vie di contaminazione degli alimenti;
- I metodi di conservazione degli alimenti;
- L'importanza delle temperature.

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.