

Haccp

Aggiornamento

**Corso di aggiornamento
per il personale addetto alla
manipolazione degli alimenti**

9 Novembre 2026
dalle 15 alle 18 Durata 3 ore

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;

Le iscrizioni online, a cura dell'Ufficio Risorse Umane o della Direzione, dovranno pervenire entro 7 giorni lavorativi dalla data di inizio del corso e saranno raccolte fino ad esaurimento posti disponibili.

**Il corso si terrà in modalità WEBINAR
Per accedere al corso è indispensabile utilizzare
microfono e video del computer attivati**

**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 58370715-739 o scrivere a formazione@ebitmilano.it**