

Haccp

Corso Base

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

11 Novembre 2026
dalle 14 alle 18 Durata 4 ore

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.

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**