



## CORSO SULLA SICUREZZA E SULL'IGIENE ALIMENTARE

Il corso si propone di realizzare una efficace formazione oltre che adeguato addestramento del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari così come previsto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. (UE) 2017/625.

**€ 80,00 + iva**

LA QUOTA COMPRENDE:

- **4 ore di corso in aula con test finale**
- **Rilascio di attestato finale**

POSTI LIMITATI

**ISCRIVITI QUI**

### A chi è destinato il corso?

Questo percorso è rivolto al personale addetto alla manipolazione di alimenti confezionati o sfusi, vendita di alimenti sfusi e generi alimentari deperibili e non deperibili (es. commesse e banconisti di supermercato, macelleria, pescheria, ecc.), addetti alla distribuzione, somministrazione, porzionamento pasti (es. trasportatori di prodotti alimentari deperibili e non, baristi, camerieri, addetti al porzionamento, distribuzione e somministrazione in strutture socio-assistenziali e scolastiche).

### TEMI AFFRONTATI

- I principi del sistema HACCP
- Rischi e pericoli nelle aziende alimentari
- Identificazione e gestione dei punti critici di controllo
- Misure di prevenzione, misure correttive e gestione delle non conformità
- Procedure del piano di autocontrollo: sanificazione e disinfestazione, approvvigionamento e conservazione dei prodotti alimentari, moca, allergeni e informazione al consumatore, rintracciabilità e tracciabilità.

Docente Dott.ssa **Monica Russo**

**LUNEDI' 25 OTTOBRE 2021**

Presso la nostra sede di Savigliano | **ore 14-18**