

Informazioni generali

Il **corso base** fornisce una concreta panoramica sulle normative e sulle sanzioni che regolamentano il settore alimentare. Fornisce poi le linee guida per l'analisi dell'attività e la redazione della documentazione necessaria per la gestione dell'HACCP in azienda.

Destinatari

Consulenti, Responsabili HACCP aziendali, neolaureati

Indice argomenti

- D.lgs 155/97
- Il "pacchetto igiene"
- Analisi di casi studio
- Rappresentazione il Diagramma di flusso
- Individuazione di punti critici di controllo
- La documentazione per l'HACCP
- Discussione in aula per le specifiche tematiche

Test finale

SI – al fine di valutare l'efficacia della formazione erogata

Attestazione rilasciata

Attestato di Frequenza

Docente

Dott.ssa Maria Felicia Faranga- Tecnologo Alimentare

Durata

6 h

Costo

150 euro + IVA