



**CORSO DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO IN
MATERIA DI IGIENE ALIMENTARE EX D. LGS 155/97
CAPITOLO X - FORMAZIONE
Per titolari d'Azienda**

Programma

Definizione di alimento

Individuazione dei pericoli e valutazione del rischio nell'industria alimentare

Cenni sulle principali tecniche di conservazione degli alimenti

Le infezioni e le intossicazioni alimentari

Brevi cenni sulla storia del sistema HACCP

I sette principi del sistema HACCP

Il manuale di autocontrollo

Come gestire le procedure e la modulistica del manuale di autocontrollo

I vantaggi derivanti dalla corretta applicazione del manuale di autocontrollo

Durata: 2 gg. dalle 9,00 alle 13,00

