



**CORSO DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO IN  
MATERIA DI IGIENE ALIMENTARE EX D. LGS  
155/97 CAPITOLO X - FORMAZIONE  
Per dipendenti e collaboratori**

***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

