



Corsi HACCP - Addetto attività complesse



Addetto attività complesse

A chi è rivolto: ai maggiorenni con comprovata conoscenza della lingua italiana.

Contenuti del corso:

Rischi e pericoli alimentari: Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

Conservazione degli alimenti – Igiene: Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene del personale

Individuazione e controllo dei rischi: Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo e delle singole tipologie di arriverà

Durata del corso: 12 ore

Attestato rilasciato: ATTESTATO DI FREQUENZA valevole per 5 anni

Per maggiori info, contattaci alla email info@qes.toscana.it!!!