

PROGRAMMA FORMAZIONE

Normativa HACCP.

Aspetti generali del D.Lgs. 193/07.

Il sistema sanzionatorio.

Rintracciabilità del prodotto.

La contaminazione degli alimenti.

Malattie a trasmissione alimentare.

Norme di buona prassi igienica.

Igiene del personale.

Lavorazione e manipolazione degli alimenti.

Norme per la conservazione del prodotto.

Detergenza e disinfezione.

Sistema HACCP: compiti e funzioni.

Principi base del sistema HACCP.

Finalità e contenuto del manuale HACCP.

Rischio celiachia.