



PROGRAMMA CORSO DI AGGIORNAMENTO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI – SISTEMA HACCP 6 ORE

Contenuti didattici

- Cenni sulla normativa di riferimento – “Pacchetto Igiene”
- Applicazione delle procedure operative previste dal piano autocontrollo
- Controlli, verifiche e relative schede di registrazione
- Importanza del controllo visivo
- Importanza della verifica della merce immagazzinata e della sua rotazione
- Sistemi di non conformità : individuazione, registrazione delle non conformità e relative azioni correttive
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori e relative verifiche previste
- Importanza del rispetto delle procedure di igiene degli ambienti e del personale addetto alla manipolazione degli alimenti