



## CORSO "BASE"

- 4 ore -

### Premessa:

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, unitamente alle Leggi Regionali Italiane in materia, stabilisce regole ben precise relativamente all'igiene dei prodotti alimentari.

Uno degli aspetti centrali riguarda la formazione degli addetti e degli operatori a vario titolo coinvolti nei processi.

### Programma

Il corso "base" analizza i pericoli sanitari legati agli alimenti (microbiologici, biologici, chimici, fisici e relativi agli allergeni).

Viene dato spazio alla trattazione di procedure ed istruzioni operative al fine di definire i corretti comportamenti cui è tenuto il personale.

Vengono inoltre illustrati i passi preliminari ed i 7 principi dell'HACCP, oltre alle attività di verifica e controllo con la relativa documentazione.

Il corso di formazione della durata di 4 ore sarà tenuto da personale qualificato.

**Al termine del corso sarà rilasciato relativo ATTESTATO DI FREQUENZA.**

**Data:** **IN PROGRAMMAZIONE**  
CHIEDERE

**Orario:** **9:00 - 13:00**

*N.B.: gli orari sono indicativi*

**Sede:** da definire:  
**ns. STRUTTURA o % Cliente**

## Informazioni, costi e iscrizioni