



# CORSIFINANZIATI.IT

Ente Attuatore

## CorsiFINANZIATI di HACCP

### Descrizione e Programma

Il Reg 852/04/CE (Allegato II) impone a tutti gli addetti nel settore alimentare di ricevere specifica ed adeguata formazione sull'Igiene Alimentare, secondo le modalità stabilite a livello regionale, che sostituisce il vecchio Libretto Sanitario.

Il **Corso HACCP** si pone l'obiettivo di garantire a chi lo frequenta la conoscenza delle normative, delle sanzioni che regolamentano il settore alimentare, nonché la capacità di applicare linee guida pratico-operative finalizzate alla corretta manipolazione, trasformazione e mantenimento dei prodotti.

I **contenuti** si distinguono in:

- **Corso HACCP per Addetti:** aspetti normativi, il sistema HACCP, contaminazione ed alterazione degli alimenti, conservazione, preparazione e somministrazione, l'igiene personale e dei locali, il magazzino, controllo delle temperature.
- **Corso HACCP per Responsabili:** aspetti normativi e sanzioni, metodi di controllo, i sette principi dell'HACCP, valutare e prevenire i rischi, verifiche analitiche del processo, formare il personale, l'igiene e la tracciabilità degli alimenti, la corretta manutenzione delle attrezzature, ricevimento-stoccaggio-preparazione-distribuzione degli alimenti.

### Destinatari:

Lavoratori con mansioni alimentari.

### Durata:

4 ore per gli addetti, 8 ore per i responsabili.

### Tipo di formazione:

Corso in aula, oppure **disponibile anche ONLINE**

Su richiesta erogabile in lingua inglese.

### Sedi di svolgimento:

Presso le nostre sedi in Lombardia e Sardegna, oppure presso la sede del cliente in tutta Italia.

### Attestato di formazione:

Attestato valido in tutta Italia, ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

### Materiale didattico rilasciato:

Borsa, dispensa formativa, blocco appunti e penna

### Aggiornamento:

Variabile in funzione della regione di appartenenza

Per iscriverti al **Corso HACCP Gratuito** [contattaci](#).