

# Corso di igiene e sicurezza alimentare HACCP



## HACCP



### Corso HACCP

Il corso di igiene e sicurezza alimentare HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, traducibile in sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici) è un insieme di procedure, mirate a garantire la salubrità degli alimenti, basate sulla prevenzione anziché l'analisi del prodotto finito.

Il corso e il conseguimento dell'attestato è obbligatorio per tutti gli operatori del settore alimentare e per tutti coloro che svolgono attività di manipolazione e somministrazione di alimenti in varie strutture (**agricoltori, pasticciere, baristi, cuochi, operai dell'industria alimentare, farmacisti, autotrasportatori**, personale di asili nidi, case di Riposo, personale delle paninoteche, personale delle mense scolastiche, strutture residenziali e semiresidenziali, ecc)

#### Programma del corso

Il sistema HACCP; importanza del controllo visivo; importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione; norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori; valutazione del controllo delle temperature e del microclima; argomenti di microbiologia alimentare; nozioni di chimica merceologica, di chimica e fisica; igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene del personale; approfondimenti sul quadro normativo; gestione delle risorse umane; relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

**Durata:** 8 ore (due incontri di 4 ore). **Costo** 90 euro  
**Si rilascia attestato riconosciuto**



**Centro di Formazione Maveco s.r.l.**  
Via Don Benedetto Riposati, 37 - 02100 RIETI  
tel. e fax 0746-498275 info@Formazione-Maveco.it  
[www.Formazione-Maveco.it](http://www.Formazione-Maveco.it)