

# Confesercenti Verona Promo Servizi srl

## Corso H.A.C.C.P.

Il corso HACCP, della durata di 3 ore, fornisce le conoscenze fondamentali in materia di igiene alimentare per salvaguardare e garantire il più alto grado di qualità igienico-sanitaria del prodotto. L'obiettivo è di incoraggiare le persone ad assumere un atteggiamento responsabile durante la manipolazione degli alimenti e insegnare a gestire il manuale delle procedure di autocontrollo alimentare HACCP. E' previsto un esame finale di abilitazione.

Temi trattati.

- Le procedure HACCP, le sue metodologie di monitoraggio e di raccolta dati
- L'Igiene del personale
- La buona prassi igienica
- Malattie trasmissibili dagli alimenti
- Procedure di pulizia e sanificazione – Procedura allergeni - rintracciabilità
- Norme di comportamento per la preparazione manipolazione sicura degli alimenti: il proprio ruolo e responsabilità all'interno del sistema HACCP
- Specifiche attività previste dalla mansione con misure preventive, controlli, azioni correttive e modulistica prevista nel piano di autocontrollo: istruzioni specifiche rispetto alla mansione assegnata
- MOCA
- Applicazione e mantenimento delle procedure di gestione H.A.C.C.P.

Per iscriversi.

Compilare scheda di partecipazione allegando fotocopia della carta d'identità e codice fiscale. Dati per fatturazione e codice SDI.

Quota di partecipazione € 50,00 Iva inclusa.

**Prossimo corso MERCOLEDI' 6 NOVEMBRE ore 15 – 18** presso Confesercenti via Albere, 132 a Verona. Tel. 045 8624011.

[www.confesercentiverona.it](http://www.confesercentiverona.it)

verona.cescotveneto@gmail.com