

IL SISTEMA HACCP ED IL REGOLAMENTO CE 852/2004 (16 ore)

La presente proposta formativa si pone come obiettivo quello di formare operatori che lavorano o lavoreranno nel settore alimentare coerentemente con quanto previsto dal Regolamento Europeo CE 852/2004 che si rivolge a tutte le imprese che producono beni alimentari. Per aziende del settore alimentare si intendono tutte quelle che hanno a che fare con la produzione primaria di un alimento (raccolta, mungitura, allevamento), la sua preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore.

- LA LEGISLAZIONE ALIMENTARE
- RUOLI, OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ
- RISCHIO CHIMICO E FISICO NEGLI ALIMENTI
- LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE
- L'IGIENE DELL'AMBIENTE E DELL'OPERATORE
- IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ALIMENTARE
- I PUNTI CRITICI DI CONTROLLO
- IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP



TRENTO**

✉ formazione.cese@cgil.tn.it
 📞 345-4595241 345-1188785

Le iscrizioni si effettueranno presso i Centri per l'impiego in base alla profilazione

*attestato al superamento della prova

**è possibile valutare sedi diverse in caso di adesione e richiesta di almeno 6 partecipanti