

## HACCP

### Addetti mansione alimentare di tipo complessa

8 ore in aula

Prezzo 200€ (+ iva)

#### Obiettivi

Fornire le conoscenze delle buone pratiche igieniche sia dell'ambiente che della produzione e la corretta metodologia di produzione e conservazione degli alimenti. Inoltre tutti gli addetti verranno formati sulla corretta gestione del documento di autocontrollo aziendale, sulla legislazione vigente e sui controlli ufficiali.

#### Destinatari

Addetti alla preparazione e somministrazione alimenti

#### Contenuti

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Conservazione alimenti;
- Approvvigionamento materie prime e tracciabilità;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene del personale;
- Allergie e intolleranze: loro gestione
- I manuali di corretta prassi igienica;
- Principi del sistema HACCP;
- Normativa specifica
- I controlli ufficiali

**Test finale:** al termine del corso verrà effettuato un test di verifica delle conoscenze acquisite.

**Documento rilasciato:** Al termine del verrà rilasciato attestato di partecipazione conforme della normativa vigente in particolare ai sensi della DGRL 793/12.

La parte teorica d'aula verrà realizzata con un **minimo di 6 partecipanti**,  
le date potrebbero subire variazioni, gli interessati verranno avvisati tempestivamente

**Per informazioni e iscrizioni 0104070591**

**[formazione@gamosweb.it](mailto:formazione@gamosweb.it)**

# HACCP

## Addetti mansione alimentare di tipo complessa

16 ore in aula

Prezzo 380€ (+ iva)

### Obiettivi

Fornire le conoscenze delle buone pratiche igieniche sia dell'ambiente che della produzione e la corretta metodologia di produzione e conservazione degli alimenti. Inoltre tutti gli addetti verranno formati sulla corretta gestione del documento di autocontrollo aziendale, sulla legislazione vigente e sui controlli ufficiali.

### Destinatari

Responsabili e addetti alla preparazione e somministrazione alimenti

### Contenuti

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Conservazione alimenti;
- Approvvigionamento materie prime e tracciabilità;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene del personale;
- Allergie e intolleranze: loro gestione
- I manuali di corretta prassi igienica;
- Principi del sistema HACCP;
- Normativa specifica
- I controlli ufficiali

**Test finale:** al termine del corso verrà effettuato un test di verifica delle conoscenze acquisite.

**Documento rilasciato:** Al termine del verrà rilasciato attestato di partecipazione conforme della normativa vigente in particolare ai sensi della DGRL 793/12.

La parte teorica d'aula verrà realizzata con un **minimo di 6 partecipanti**,  
le date potrebbero subire variazioni, gli interessati verranno avvisati tempestivamente

**Per informazioni e iscrizioni 0104070591**

**formazione@gamosweb.it**