

CORSO HACCP



CORSO HACCP

Il corso si propone un'efficace formazione finalizzata alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

A CHI E' DESTINATO?

Tutti gli operatori del settore alimentare indipendentemente dalla mansione svolta, ovvero: addetti che manipolano alimenti (cuochi, pizzaioli, barman, etc.); addetti che non manipolano alimenti (camerieri, magazzinieri, promoter, addetti vendita e trasporto); titolari e responsabili dell'industria alimentare.

PROGRAMMA DEL CORSO:

Il Corso è ritenuto valido, così come da normativa nazionale, con una frequenza pari o superiore al 90%, previo superamento di un esame finale di verifica delle nozioni acquisite.

DURATA: 12 ORE

VALIDITA': 2 ANNI

AGGIORNAMENTO BIENNALE di 4 ore

Regione Lombardia – Legge Regionale 30 dicembre 2009 , n. 33- Nota H1-2011-00192352 del 27/06/2011

Per informazioni o per richiedere un preventivo [clicca qui](#).