



NORMATIVA HACCP

INFORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE ALIMENTARE

COD. CORSO: RIS36-22

FINALITÀ DEL CORSO

Il corso è finalizzato a dotare l'utente delle conoscenze fondamentali in materia di igiene alimentare seguendo le linee guida della Normativa HACCP.

OBIETTIVI

Fornire le conoscenze fondamentali in materia di igiene alimentare per salvaguardare e garantire il più alto grado di qualità igienico-sanitaria del prodotto, incoraggiando le persone ad assumere un atteggiamento responsabile durante la manipolazione degli alimenti.

CONTENUTI

1° Modulo: Igiene della persona

- igiene delle mani,
- abbigliamento,
- consapevolezza del proprio stato di salute

2° Modulo: Malattie trasmissibili dagli alimenti:

- modalità di contaminazione e conservazione degli alimenti;
- rischi per la salute legati al consumo di alimenti contaminati;

3° Modulo: Sanificazione

METODOLOGIE

Il corso si dovrà svolgere in un'unica giornata.

Al termine delle lezioni teoriche seguirà una prova per verificare la conoscenza acquisite sulle norme di comportamento che garantiscono la sicurezza igienica e quindi la salubrità e commestibilità di un alimento.

PREREQUISITI	ISCRIZIONE	DESTINATARI
Nessuno	L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito www.enaip.veneto.it	Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano acquisire e rafforzare le proprie conoscenze sui comportamenti igienico-sanitari in modo da comprendere al meglio il proprio stato di salute e la trasmissione di malattie attraverso gli alimenti.
MODALITÀ PAGAMENTO		
Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/ contratto A.I. (Attività adulti/Imprese). Consultabili nel sito www.enaip.veneto.it alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage.		
PREZZO	ATTESTAZIONE FINALE	DURATA
Euro 50,00	Attestato di frequenza	3 ore

FOLLOW US!



#enaipveneto

#gentedienaipveneto

www.enaip.veneto.it