

PER ADDETTI CHE NON MANIPOLANO E AGGIORNAMENTO

ASPETTI NORMATIVI

La sicurezza alimentare dal punto di vista della legislazione cogente (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n.853/04, Reg. CE n. 854/2004, Reg. CE n. 882/2004 Regolamento n. 2073/2005 e s.m. e Linee guida)

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE (GMP) E PROCEDURE OPERATIVE STANDARD (SOP)

Buone prassi igieniche e di lavorazione (igiene delle lavorazioni, della persona, degli ambienti ed attrezzature)

Metodologie di sanificazione (detersione, disinfezione, uso corretto dei prodotti, piano di pulizie) ed isinfestazione (lotta agli insetti, parassiti e roditori)

Le buone pratiche in pillole (ricevimento materie prime e prodotti trasformati, verifica etichettatura, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, trasformazione degli alimenti, trasporto materie prime e prodotti finiti)

La gestione degli allergeni ai sensi del Reg.UE 1169/2011

TEST FINALE DI VERIFICA