

## “Addetto attività alimentari semplici”

Formazione ai sensi del regolamento CE 852/04 e della DGRT 559/08

durata n. 8 ore

### **Programma:**

Rischi e pericoli alimentari: Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

Conservazione e igiene degli alimenti: Tecniche di conservazione degli alimenti.  
Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.  
Igiene personale