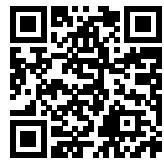


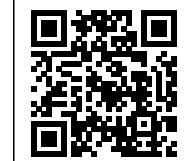
corsoPiani Autocontrollo- HACCP (IN TUTTA ITALIA)



Luogo **Campania, Salerno**
<https://www.annuncici.it/x-244798-z>



corso Piani Autocontrollo- HACCP (IN TUTTA ITALIA) Il Titolare o il Responsabile dell'azienda alimentare deve istituire un piano di autocontrollo, con il sistema HACCP (Hazard analysis and critical control points) che costituisce un metodo per effettuare questo tipo di controllo. Questo sistema si applica facendo un'analisi del diagramma di flusso con l'individuazione dei rischi e dei CCP, i punti critici di controllo valutando le attrezzature, gli ambienti e i processi di produzione e contenendo le indicazioni per prevenire e risolvere i rischi alimentari in ogni fase del processo produttivo. Il nostro servizio come consulenza HACCP consiste in: - Sopralluogo dei luoghi di lavorazione in cui vengono preparati, cotti, somministrati gli alimenti conservati o imballati. - Analisi dei potenziali rischi di origine biologica, chimica o fisica per gli alimenti. - Individuazione dei punti in cui Salerno (SA) Chiudi



[corsoPiani Autocontrollo- HACCP \(IN TUTTA ITALIA\)](https://www.annuncici.it/x-244798-z)

[corsoPiani Autocontrollo- HACCP \(IN TUTTA ITALIA\)](https://www.annuncici.it/x-244798-z)