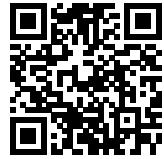


Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)



Luogo **Liguria, Savona**
<https://www.annuncici.it/x-655830-z>

CORSO DI HACCP ONLINE - per tutto il personale alimentare

Se operi nel settore alimentare, sai bene quanto sia cruciale garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti che offri. Il nostro corso ti fornirà le competenze necessarie per comprendere e applicare il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points= Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici), che rappresenta uno degli standard internazionali più importanti per garantire la sicurezza alimentare.

La nostra formazione si svolge completamente online, permettendoti di studiare quando e dove preferisci, senza dover interrompere le tue attività lavorative o impegni personali. Con il supporto di esperti istruttori e materiali didattici interattivi, acquisirai una comprensione approfondita dei principi fondamentali dell'HACCP e delle sue applicazioni pratiche nel settore alimentare.

È importante sottolineare che il nostro corso è riconosciuto e conforme alle normative vigenti. Infatti, ogni professione in ambito alimentare è obbligata a frequentare un corso HACCP e ottenere l'attestato di frequenza. Pertanto, partecipando al nostro corso, avrai la certezza di ricevere una formazione di qualità e un attestato valido e riconosciuto dalle autorità competenti.

Un aspetto interessante del nostro corso è la flessibilità nella durata della formazione. Poiché ogni regione ha l'autonomia di stabilire le ore di formazione richieste in materia di igiene e applicazione del sistema HACCP, abbiamo strutturato il nostro corso per adattarsi alle diverse esigenze. Potrai scegliere tra un programma di 4, 6, 8 o 12 ore di formazione, in base alle richieste della tua regione e al livello di approfondimento desiderato.

Durante il corso, approfondiremo gli aspetti chiave dell'HACCP, comprese le fasi di analisi dei pericoli, determinazione dei punti critici di controllo, implementazione di misure di controllo e l'importanza della documentazione corretta. Imparerai a identificare i rischi per la sicurezza alimentare e a sviluppare piani di controllo adeguati per

garantire un ambiente di lavoro sicuro e igienico

Il termine *“solo”* avrà un senso senza alcuna riferita nell’HAB, che sarà in grado di garantire le migliori prestazioni per la salute e la sicurezza degli elementi e dei protettori, salvo che dei componenti che riceveranno il trattamento di frequenza principale che esce dalla tua mano nel migliore dei casi e la tua mano nelle atti

Il corso online di HACCP e i rivelatori di pericoli

Personale addetto alla manipolazione di alimenti confezionati o stesi; Vendita di alimenti sfusi e generi alimentari deperibili non destinabili a commesse e bancomatisti di supermercati, macelleria, pescheria, ecc.):

Addetti alla distribuzione, commestibili, porzionamento pasti (es. trasportatori di prodotti alimentari, depuratori e non, baristi, camerieri, addetti al porzionamento, venditori ambulanti, ecc.)

CCCP (per le scuole) e CCCP (per le scuole) sono le sigle che indicano la distribuzione e somministrazione in strutture socio-assistenziali e scolastiche.

SVOLGIMENTO

Il Corso si svolge online, nello specifico in modalità e-learning. Ciò significa che si può studiare direttamente da casa attraverso il proprio pc, in qualsiasi momento della giornata. Le lezioni sono infatti disponibili e consultabili 24h su 24, giorni su 7.

Certificazione/Attestato: Attestato di fruizione conforme alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

Contattaci per ulteriori info!