

Corso integrativo HACCP



Il 16 ed il 23 Aprile dalle 9 alle 13,
due incontri
gratuiti per tutti gli associati,
faranno conoscere approfondimenti utili
a chi opera nel settore alimentare!

É possibile partecipare ad entrambi i moduli
o solo a quello di interesse.



- Procedure operative standard di sanificazione;
- Controllo infestanti e accesso animali domestici;
- Selezione dei fornitori, ricevimento, e conservazione materie prime;
- Gestione catena del freddo, raffreddamento, abbattimento di temperatura, scongelamento;
- Presentazione - esposizione prodotti.



- Trasporto e distribuzione;
- Tracciabilità e rintracciabilità;
- Gestione e rintracciabilità dei MOCA;
- Etichettatura e gestione degli allergeni;
- Piano di campionamento e analisi.

Per ulteriori informazioni:

chiama il n. 0332/282268

scrivi a infovarese@conflombardia.it