

OBIETTIVI

Saper interpretare il ruolo e svolgere i compiti di responsabile del piano di autocontrollo HACCP.

DESTINATARI

Datori di lavoro e lavoratori designati come 'responsabili'.

SAPERI ACQUISITI

Il responsabile della gestione procedure HACCP deve:

- Conoscere l'igiene alimentare e i rischi connessi di natura chimica, microbiologica, etc;
- Saper fare: applicare le misure di autocontrollo e saper interpretare il ruolo di responsabile;
- Saper essere: interpretare correttamente il ruolo di responsabile delle procedure HACCP e saper rapportarsi con gli altri soggetti implicati nell'igiene alimentare, sia come azienda, sia come fornitore.

DURATA Il corso ha una durata complessiva di 20 ore.

