



HACCP

CORSO BASE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Le buone prassi igieniche nella
manipolazione degli alimenti nella
ristorazione collettiva.

DATA.

28 NOVEMBRE 2026

Durata.

4 ore

Orario.

14.00 - 18.00

Programma.

- Principi del sistema HACCP e normativa vigente (Reg. CE 852/2004)
- Identificazione dei pericoli: biologici, chimici e fisici
- Punti Critici di Controllo (CCP) e limiti critici
- Procedure di monitoraggio, azioni correttive e verifiche
- Documentazione, registrazioni e piano di autocontrollo

INFO - COSTI - ISCRIZIONI



SEDE / FONDAZIONE
OPERA MONTE
GRAPPA - Piazza San
Pietro 9, 31010 Fonte (TV)

CONTATTI / 0423 949072
379 1359017 -
info@fomg.it

fomg.it

