



## Igiene dei prodotti alimentari

### HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points

Il corso si pone l'obiettivo di garantire che la sicurezza alimentare sia presente in tutta la filiera aziendale, attraverso un'adeguata formazione e informazione dei volontari addetti alla manipolazione degli alimenti nei processi di lavorazione, produzione, trasporto e distribuzione dei prodotti alimentari.

**Docente: Dott. Matteo Fadenti**

**Venerdì 18 novembre 2022**

**Dalle 20.00 alle 22.00**



Videoconferenza

**ISCRIVITI**

**Corso Base a volontari addetti - Regione Lombardia**

**Rivolto a volontari addetti alla manipolazione e no degli alimenti**