



**OS CONSULTING**  
sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro

---

AREA FORMAZIONE

**CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE NON  
QUALIFICATO DELLA RISTORAZIONE**

**CONTENUTI DEL CORSO**

**(Durata 8 Ore)**

- Sistema HACCP (compiti e funzioni);
- Importanza del controllo visivo;
- Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza delle sue rotazioni;
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima;