



OS CONSULTING
sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro

AREA FORMAZIONE

CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE QUALIFICATO DELLA RISTORAZIONE

CONTENUTI DEL CORSO

(Durata 14 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;
- Argomenti di microbiologia alimentare;
- Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
- Nozioni di igiene delle strutture, delle attrezzature, di igiene personale;