



**OS CONSULTING**

sicurezza, igiene e reti d'impresa

**AREA FORMAZIONE**

---

## **CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLA QUALITÀ E/O RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (20 ORE)**

---

Contenuti del corso:

- 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;
- Igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene personale;
- Approfondimenti sul quadro normativo;
- Gestione delle risorse;
- Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.



**OS CONSULTING S.r.l.**

Strada Poggino n° 76 - 01100 Viterbo  
mail: [info@osconsultingsrl.it](mailto:info@osconsultingsrl.it)