

## ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 12 - numero 2376 di giovedì 15 aprile 2010

### **PUBBLIREDAZIONALE ? HACCP ? L'igiene alimentare**

*Mega Italia Media presenta il sito dedicato alla formazione dei lavoratori su regole, consigli e procedure per una corretta igiene*

Mega Italia Media, azienda che opera dal 1988 nella produzione di supporti didattici multimediali per la formazione sui temi della sicurezza nei luoghi di lavoro, ha realizzato il sito [www.formazione-haccp.it](http://www.formazione-haccp.it) per offrire informazioni specifiche su questo delicato argomento.

#### **Videocorso di formazione sull'igiene alimentare**

Il cibo sicuro è un **diritto di tutti**.

Garantire questa sicurezza è quindi il dovere di ogni persona che lavora a contatto con gli alimenti. Le disposizioni legislative europee si riferiscono a chiunque possiede, gestisce o lavora in un'azienda alimentare, comprese le attività di produzione di materie prime alimentari. Il principale obiettivo di queste normative è ovviamente quello di proteggere la salute umana. Tali regole perciò, richiedono a tutte le attività aventi come oggetto gli alimenti di operare in modo igienico

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD042] ?#>

Per **igiene** si intendono tutte le misure necessarie per assicurare la sicurezza del cibo durante la preparazione, la produzione, il deposito, il trasporto, la distribuzione, e l'immissione sul mercato o la fornitura del cliente. Ricordate che è un preciso obbligo di legge di ogni titolare o responsabile di una qualsiasi di queste attività **assicurare sempre la massima igiene alimentare** nell'intero processo di trattamento del prodotto alimentare.

Clicca [QUI](#) per accedere al sito.



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

---

[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)