PuntoSicuro

## 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 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 principiale obiettivo di queste normative è ovviamente quello di proteggere la salute umana.
Tali regole perciò,richiedono a tutte le attività aventei come oggetto gloi alimenti di operare in modo igenico

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 prdootto alimentare.

Clicca QUI per accedere al sito.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---