

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 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