

COMUNICATO STAMPA

I CUOCHI DELLE MENSE SCOLASTICHE DI ANCONA SI AGGIORNANO SULLE NUOVE DISPOSIZIONI DI IGIENE

Il 20 dicembre prossimo tutto il personale dei centri cottura parteciperà al corso di formazione sull'igiene e sulle procedure di preparazione in sicurezza dei pasti somministrati agli utenti delle mense scolastiche della città di Ancona.



I tecnici dell'Istituto Zooprofilattico Marche e Umbria, convenzionati con il Comune di Ancona per i riscontri sul servizio mensa, tratteranno i seguenti argomenti:

- LEGISLAZIONE SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI – PACCHETTO IGIENE
- SISTEMA HACCP – PROCEDURE DI LAVORO E DI CONTROLLO
- TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
MICRORGANISMI PATOGENI
- ALLERGENI
- MATERIALE E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI
- IGIENE COMPORTAMENTALE
- PULIZIA E SANIFICAZIONE
- GESTIONE DI NON CONFORMITA'



e altro ancora... per avere

CUOCHI SEMPRE PIU' PROFESSIONALI E AGGIORNATI