

## **IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE**

- Impostazione sistemi di autocontrollo HACCP
- Redazione Manuali e procedure di autocontrollo
- Analisi microbiologiche
- Impostazione sistemi di tracciabilità
- Certificazione di qualità di prodotto/ di filiera
- Certificazioni IFS, BRC, ISO 22000
- Corsi riconosciuti per alimentaristi ai sensi della DGRT 559/2008