

## PROGRAMMA

### CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI - IGIENE

- a). Conservazione alimenti;
- b). Approvvigionamento materie prime;
- c). Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale
- d). Normativa in tema di etichettatura. Le buone pratiche da seguire durante le diversi fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione degli allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine. VERIFICA FINE MODULO