CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
GORIZIA

CORSO
IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
ADDETTI HACCP

Ufficio Formazione – Catalogo Formazione Obbligatoria

OBIETTIVI

Conoscere i principi di applicazione dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - analisi dei rischi e punti critici di controllo), ricevere adeguata formazione igienico-sanitaria atta al corretto svolgimento dell'attività lavorativa.

Rif. Normativi:
art. 5 della L.R. n. 21 del 18 agosto 2005 e Regolamento CE n. 852/2004

SANZIONI

Non fare il corso può far incorrere in una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 ad euro 3.000.

DESTINATARI

Gli operatori che vendono, manipolano, producono o trasformano alimenti sono obbligati a frequentare, con cadenza biennale, un corso di aggiornamento sulle procedure HACCP

CONTENUTI

Durante il corso vengono trattati i seguenti argomenti:

- nozioni di igiene degli alimenti;
- nozioni sulle principali malattie trasmissibili attraverso gli alimenti;
- nozioni sull'igiene della persona

Durata
3 ore
Attestato
Alla conclusione del corso, dopo la verifica della frequenza della partecipazione ed il superamento di un test di verifica dell'apprendimento, verrà consegnato un Attestato dell'avvenuta formazione valido a tutti gli effetti di legge.

Costi
Soci Confcommercio Gorizia € 50,00 + iva
Imprese non associate € 60,00 + iva

Prossima Edizione
Calendario in definizione, adesioni aperte.

Informazioni
Confcommercio Gorizia / Terziaria Gorizia CAT
Ilaria Canola T. 0481582811
Eva Renda T. 0481582820
formazione@confcommerciogorizia.it