

CORSO PER I RESPONSABILI DEL SETTORE ALIMENTARE E DELLA GESTIONE DEL SISTEMA HACCP



A CHI SI RIVOLGE (E' OBBLIGATORIO)

Responsabili in ditte industriali, artigianali, commerciali, addette alla preparazione, trasformazione, confezionamento, somministrazione di alimenti o bevande, venditori o trasportatori di alimenti deperibili confezionati e non confezionati (es: sezionatori, casari, mcellai, pescivendoli, gelatai, panificatori, pasticceri, pizzaioli, rosticceri, alimentaristi, addetti ai banconi, baristi, ristoratori, camerieri, ambulanti, cuochi, etc...).

ORARIO

I corsi vengono effettuati in tutta la regione, sia la mattina che al pomeriggio, tutti i giorni della settimana (escluso il sabato e la domenica) per garantire la massima flessibilità al cliente.

DURATA

La frequenza è obbligatoria ed ha durata di 8 ore ogni cinque anni.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Meno 20% sul listino ai soci Assomicroimprese.

NUMERO PARTECIPANTI

Minimo e massimo 20.

CONTENUTI EL CORSO

Rischi e pericoli alimentari, Conservazione alimenti, HACCP, Le parti del piano HACCP, Punti critici e monitoraggio, Prerequisiti, GMP, Documenti, Esempi applicativi.

REQUISITI Nessuno.

ATTESTATO DI FREQUENZA

Al termine del corso verrà rilasciato regolare attestato di frequenza da tenere presso il luogo di lavoro.

SANZIONI

Per chi non ottempera alle disposizioni di legge le sanzioni applicate sono da € 1.000,00 a € 6.000,00.