



Sicurezza ed igiene alimentare

**Corso di Formazione/Informazione sicurezza igiene alimentare
H.a.c.c.p e allergeni**

per operatori del settore alimentare che svolgeranno la mansione di addetti alla manipolazione/somministrazione alimenti durante il periodo dell'evento "The Floating Piers"

Data svolgimento corso HACCP

Sabato 11 Giugno 2016
dalle ore 15:00 alle ore 17:00

Presso la Sala Civica del Comune di Sulzano in Viale Pericoli Secondo, n. 4.

Costo a persona: € 20,00

Pagamento: in sede di corso

Raccolta dati partecipanti:

tramite modulo raccolta dati da

inviare a : info@zerosnc.com fax: 030 98 84 093 oppure a: turismo@cmsebino.bs.it

il modulo è scaricabile sul sito www.zerosnc.com cliccando su FORMAZIONE

info: 030 98 84 093

obiettivo del corso:

far acquisire ai partecipanti la conoscenza delle misure di prevenzione da adottare per la sicurezza alimentare durante l'attività di manipolazione/somministrazione alimenti

Argomenti trattati:

Principali allergeni alimentari/etichettatura alimenti (Reg CE1169/2011)
Igiene delle lavorazioni ; Pulizia e disinfezione ambienti di lavoro
Igiene del personale ; Principi di igiene (vie di contaminazione degli alimenti e prevenzione in campo alimentare) ; Sicurezza alimentare e malattie trasmesse dagli alimenti

Docenza a cura:

Dott. Antonio Scotto Biologo specialista in materia di sicurezza alimentare

Attestato conseguito:

al termine del corso verrà rilasciato regolare attestato di frequenza (validità 30 giorni)

Esami/Prove finali:

al termine dell'intervento formativo è previsto un test di verifica

A chi è rivolto:

il corso è rivolto alle aziende che operano nel settore alimentare e ai loro dipendenti.
Più in generale, il corso è pensato per formare tutti i lavoratori che, nello svolgimento delle loro mansioni, sono frequentemente a contatto con cibi e bevande