

Scheda informativa corso: **Formazione per addetti delle imprese alimentari**

<b>Introduzione</b>	Gli addetti che manipolano e somministrano alimenti devono ricevere una specifica e adeguata formazione, come previsto dal Regolamento CE 852/2004. Gli operatori del settore alimentare devono infatti assicurare, in ogni momento del processo lavorativo, il rispetto delle norme igieniche e registrare su schede del manuale di autocontrollo le metodiche e le prassi adottate per l'eliminazione dei rischi.
<b>Obiettivi</b>	Obiettivo del corso è fornire agli operatori delle imprese che manipolano o somministrano alimenti tutte le informazioni in merito ai principi dell'autocontrollo alimentare, così come previsto dal sistema HACCP e illustrare come dare riscontro del rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo.
<b>Destinatari</b>	Datori di lavoro, addetti e operatori di imprese alimentari e/o di somministrazione di alimenti e bevande.
<b>Durata</b>	4 ore
<b>Aree tematiche</b>	Igiene degli alimenti
<b>Contenuti</b>	Il Regolamento europeo CE 852/2004: principi del sistema di autocontrollo alimentare, formazione degli addetti. Il sistema HACCP e il manuale aziendale. Verifiche visive e qualitative. Norme igieniche di base e comportamenti da adottare. Controllo di infestanti e roditori.
<b>Attestato</b>	Al termine del percorso formativo sarà rilasciato attestato di partecipazione
<b>Crediti</b>	Non è previsto il rilascio di crediti formativi.
<b>Sede</b>	Alfasic S.r.l. – Via Martiri del XXI 141/A, Pinerolo (TO)
<b>Organizzazione e informazioni</b>	Per informazioni contattare la segreteria di AlfaAcademy tel. 0121 379890 Oppure inviare richiesta informazioni a <a href="mailto:formazione@alfasic.eu">formazione@alfasic.eu</a> o visitare il sito: <a href="https://www.alfasic.eu/alfaacademy/">https://www.alfasic.eu/alfaacademy/</a>