

CORSO HACCP



CORSO

HACCP

Obiettivi, requisiti e destinatari

Il Regolamento CE 852/2004, al Capitolo XII, richiama l'attenzione sulla necessaria consapevolezza del personale alimentarista, cioè di tutti gli addetti che operano all'interno delle Imprese del settore alimentare

Il Corso ed i relativi aggiornamenti sono rivolti a

- Addetti ad attività alimentari semplici, quali la somministrazione e il commercio di alimenti
- Titolari di imprese alimentari e responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari semplici
- Addetti con mansioni alimentari complesse
- Titolari di imprese alimentari e responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse
- Addetti con mansioni alimentari durante sagre, feste paesane, manifestazioni temporanee ecc.
- Operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine

Docenze, metodo e durata

Il compito di stabilire il modo in cui questa formazione viene organizzata è affidato agli Stati Membri e, in Italia, alle singole Regioni

La durata del corso di formazione varia dalle 2 alle 16 ore, in funzione della tipologia del corso
Il corso è suddiviso in diverse unità formative, di cui una di tipo "Generale" e le altre specifiche per il singolo corso, svolte in 1 o più giorni

I Docenti dei corsi di formazione sono Formatori qualificati di esperienza decennale, con possesso dei requisiti di qualificazione stabiliti da una Direttiva Regionale (D.G.R. N. 559 21 luglio 2008)

Attestato

Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di formazione.

Versilform s.r.l.

Via delle Bocchette snc
55041 Capezzano Pianore (Lu)
T.0584344086 C.3202370686
pilade.luchini@versilform.com

versilform.com