SONO APERTE LE ISCRIZIONE PER IL CORSO DI FORMAZIONE HACCP

AVVIO CORSI: DAL 23 GENNAIO 2018

COS'E' L'HACCP: HACCP è un acronimo che sta per Hazard analysis and critical control points, vale a dire, l'insieme dei controlli e le autoregolamentazioni necessarie per mantenere uno standard di sicurezza alimentare

DESTINATARI: Datori di lavoro o addetti alla trasformazione, manipolazione, conservazione degli alimenti. Sono rivolti sia al personale qualificato che manipola cibo e bevande (cuochi, *camerieri, barman, aiutanti in cucina*, addetti mensa, pasticcieri, panettieri, pizzaioli, ecc.), sia al personale che non manipola alimenti e bevande *(promoter per alimenti confezionati, aiutanti in sala, magazzinieri, trasportatori, ecc.).*

NORMATIVA Regolamento CE n. 852 del 2004 CAPITOLO XII FORMAZIONE

Un corso di formazione HACCP **è obbligatorio** per chiunque ricopra una delle mansioni relative alla preparazione, alla manipolazione, al trasporto e alla distribuzione degli alimenti.

Finalità del corso: Il corso ha come obiettivo

la garanzia della salubrità degli alimenti e la riduzione di

malattie trasmissibili attraverso alimenti.

Attestato rilasciato: Attestato di frequenza

Sede corso: **Cagliari**

DURATA: 4 ore, dalle 15 alle 19

QUOTA CORSO: 70,00 €

Per ogni informazione sui costi e sulle modalità di iscrizione è possibile contattarci : su Facebook (Confesercenti Provinciale Cagliari), tramite e-mail a laura@confesercenticagliari.it, presso i nostri uffici in Via Cavalcanti n.30 a Cagliari o telefonando al n. 070402370 dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00.

Confesercenti Provinciale di Cagliari – Via Cavalcanti 30 – 09128 Cagliari – Tel. 070402370 – fax 070493051
www.confesercenticagliari.it info@confesercenticagliari.it