



Sicurezza alimentare e HACCP nella somministrazione

15 Ottobre 2020

ON-LINE



PARTNER

Il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.



DATE & DURATA

Inizio h 09:00 | 1 Giorno (8 ore)

SEDE

Il corso verrà erogato in modalità on-line, sulla piattaforma GoToWebinar.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti gli addetti ed ai titolari/responsabili di attività alimentari coinvolte nella ristorazione, dall'approvvigionamento alla somministrazione

OBIETTIVI

Il corso intende fornire il know how necessario all'efficace applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP.

Obiettivo è fornire le conoscenze necessarie per poter identificare e prevenire i pericoli legati alla preparazione e somministrazione di alimenti attraverso l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

VANTAGGI

Al completamento del corso con successo, i partecipanti avranno una buona conoscenza della legislazione in materia di sicurezza alimentare e dei principi dell' HACCP.



PROGRAMMA

- La normativa sulla Sicurezza Alimentare con particolari riferimenti alle indicazioni per la ristorazione finalizzate al contenimento del contagio da Covid-19.
- I programmi di prerequisiti generali e specifici per la ristorazione
- Il metodo HACCP e la possibilità di semplificazione nelle piccole aziende.
- La rintracciabilità
- La gestione delle emergenze
- I materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti

DOCENTE

Dott.ssa Paola REBUFATTI, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

COSTI

Quota di partecipazione: **Euro 350+ IVA**
(I prezzi comprendono le 2 sessioni online da 4h ciascuna, il materiale digitale e l'Attestato di qualifica)

ATTESTATI

Se l'esame viene superato, ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato.

CONTATTI

Alina SEMAN | Training Leader ITALIA - Cell: 342 874 8238
Per iscriversi inviateci la scheda di iscrizione SAI GLOBAL compilata alla seguente e-mail alina.seman@saiglobal.com

Il corso è accreditato dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per **8 CFP (crediti formativi professionali)**.