

CORSI IN EVIDENZA

CORSI ALIMENTARISTI

Formazione per addetti e responsabili del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 - cap. XII e della Legge Regionale n. 33/2009 Art. 126

DATA: 6 MAGGIO 2019

DURATA: 4 ORE

ORARIO: dalle 13.30 alle 17.30

LUOGO: Presso l'Auditorium di Synlab in Via Martiri Delle Foibe, 1 - Monza

Per **informazioni** rivolgersi a:

Dott. Iuri Scaramella
Telefono: 039-2397281
Cellulare: 340-9736488
Mail: commerciale.ecoservice@synlab.it

Ricordiamo che siamo disponibili all'effettuazione dei corsi (carrellisti, lavoratori, preposti, dirigenti, ecc.) anche presso le sedi del Cliente.

Synlab Ecoservice S.r.l.

CORSI ALIMENTARISTI

Formazione per addetti e responsabili del settore alimentare

Riferimenti normativi:

- ✓ **Reg. CE 852/04 - cap. XII - formazione:**
Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:
 1. *che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;*
 2. *che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;*
 3. *che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.*

- ✓ **Art. 126 – Legge Regionale n. 33/2009 - Formazione, aggiornamento e addestramento degli addetti al settore alimentare**
 1. *Gli operatori del settore alimentare provvedono alla formazione, addestramento e aggiornamento del proprio personale addetto ad una o più fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari, secondo quanto stabilito dal regolamento (CE) 852/2004*
 2. *I dipartimenti di prevenzione delle ASL, nell'ambito delle proprie competenze in materia di vigilanza e controllo, verificano, anche sulla base di direttive regionali, l'adeguatezza delle procedure formative, con particolare riferimento ai comportamenti operativi degli addetti al settore.*

Questo corso si rivolge a coloro che operano in imprese alimentari (bar, ristoranti, industrie di produzione di alimenti, mense, trattorie, pasticcerie, e tutte le attività del comparto alimentare) in qualità di addetti e responsabili, per la corretta applicazione del sistema haccp di autocontrollo in materia di sicurezza alimentare.

Argomenti trattati:

1 - LA NORMATIVA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

- 1.1 - Il D.Lgs 193/07 ed il Pacchetto Igiene
- 1.2 - La rintracciabilità: Reg. CEE 178/2002 e Reg. CEE 1935/2004
- 1.3 - Il sistema HACCP ed il manuale di autocontrollo
- 1.4 - L'etichettatura degli alimenti: Reg. UE 1169/2011

2 - CENNI DI MICROBIOLOGIA GENERALE

- 2.1 - I microrganismi
- 2.2 - Le necessità dei batteri
- 2.3 - I batteri e la temperatura
- 2.4 - MTA: infezioni, intossicazioni, tossinfezioni

3 - RISCHI, PERICOLI ALIMENTARI E LORO PREVENZIONE

- 3.1 - Classificazione dei contaminanti
- 3.2 - Igiene della persona
- 3.3 - Igiene della produzione
- 3.4 - Igiene degli ambienti
- 3.5 - Modalità di conservazione dei prodotti alimentari e dei semilavorati
- 3.6 - Formazione dell'Acrilammide durante la cottura degli alimenti

ISCRIZIONE

CORSI ALIMENTARISTI

Formazione per addetti e responsabili del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 - cap. XII e della Legge Regionale n. 33/2009 Art. 126

--

CORSO: titolo	Data di realizzazione del corso	Numero ore del corso	Orario	Costo a LISTINO (in Euro a partecipante)
<input type="checkbox"/> CORSO ALIMENTARISTI	06/05/2019	4 ore	13.30/ 17.30	€ 80,00 + IVA
Sede dei corsi: Via Martiri delle Foibe, 1 – Monza				

MODALITÀ DI ISCRIZIONE ai CORSI

Le iscrizioni ai corsi dovranno avvenire mediante l'invio del modulo allegato per mail a: segreteria.ecoservice@synlab.it

MODALITA' DI PAGAMENTO del CORSO

dovrà essere **inviato, unitamente al coupon di iscrizione**, copia del bonifico bancario relativo al pagamento effettuato.

DATI NECESSARI ALL'EFFETTUAZIONE DEL PAGAMENTO

Conto intestato: SYNLAB ECOSERVICE SRL
Banca: BANCA POPOLARE DI SONDRIO Ag. Monza
IBAN: IT24N0569620400000007488X58

DATI AZIENDA E NOMINATIVO PARTECIPANTE AL CORSO
(spedire insieme alla pagina precedente di scelta dei corsi di aggiornamento)

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale (via, n., CAP, Città) _____

P.IVA _____ C.F. _____

Indirizzo: VIA _____ N _____ CAP _____ Città _____

Telefono _____ E-mail _____

Persona di riferimento azienda _____

DATI PER FATTURAZIONE ELETTRONICA	
MAIL PEC	CODICE DESTINATARIO

Nominativo partecipante 1) al corso: _____

Data e Luogo di Nascita partecipante al corso: _____

Codice Fiscale partecipante al corso: _____

Nominativo partecipante 2) al corso: _____

Data e Luogo di Nascita partecipante al corso: _____

Codice Fiscale partecipante al corso: _____

Nominativo partecipante 3) al corso: _____

Data e Luogo di Nascita partecipante al corso: _____

Codice Fiscale partecipante al corso: _____

CLAUSOLA RELATIVA ALLA PRIVACY

Informativa ai sensi del Regolamento UE 16/679 (nel prosieguo indicato "GDPR")

I dati personali definiti dal GDPR che sono stati richiesti per informative precontrattuali attivate su richiesta dell'interessato, saranno sottoposti ad un trattamento concernente la loro organizzazione e conservazione in un archivio e saranno prontamente cancellati in caso di mancata conclusione dell'accordo. Essi saranno comunicati, in caso di buon fine del preventivo, ai tecnici che dovranno procedere per la realizzazione dell'ordine che ci verrà conferito da parte dell'interessato. Sono riconosciuti all'interessato i diritti previsti dagli artt. 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 del GDPR di trattamento dei dati stessi; i dati personali relativi al presente documento saranno conservati per 5 anni. Per far valere i propri diritti l'interessato potrà rivolgersi a SYNLAB, ubicata in via Martiri delle Foibe, 1 a Monza contattando il responsabile per la protezione dei dati all'indirizzo privacy@synlab.it

Timbro e firma della società per accettazione: