

Prot. n. /2018 F.to il Legale Rappresentante

### OBIETTIVI

Il corso fornisce, agli operatori del settore alimentare le nozioni di base relative alla limitazione dei rischi riconducibili alla manipolazione di alimenti e alle prescrizioni della normativa vigente sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti, così come previsto dal Regolamento CE 852/2004.

### Destinatari

Devono essere formati tutti gli addetti all'impresa alimentare comunque inquadrati (titolari, collaboratori, familiari, stagionali, occasionali) occupati nelle attività di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione, somministrazione, vendita o trasporto.

Per la normativa citata devono risultare competenti (formati) tutti coloro che, a vario titolo, manipolano o somministrano alimenti anche se l'attività non è a scopo di lucro (ad esempio volontari che preparano/somministrano alimenti).

### PROGRAMMA

- Il Reg. CE 852/04
- Cenni di microbiologia
- Principi d'igiene (vie di contaminazione degli alimenti e la prevenzione in campo alimentare)
- La sicurezza alimentare e le malattie trasmesse da alimenti
- Igiene delle lavorazioni
- Pulizia e disinfezione; igiene del personale
- L'autocontrollo igienico sanitario applicato in Azienda

In chiusura del corso verrà somministrato test finale di apprendimento.

### Date di svolgimento dei corsi

- Lunedì 1 ottobre 2018
- Lunedì 5 novembre 2018
- Lunedì 3 dicembre 2018

### Luogo:

Brescia, presso ACB Via Creta, 42

**Durata:** 14.00 – 18.00

### Relatori:

**Giorgio ZENNARO**, dottore tecnologo alimentare, Optima Servizi Integrati per l'Azienda srl

### Quota di partecipazione:

Cad/Partecipante euro 60,00 da versare in contanti direttamente alla segreteria organizzativa il giorno del corso.

### NB.

Il corso verrà attivato con la presenza minima di 10 discenti.

### Informazioni generali:

Le iscrizioni vanno formalizzate previo contatto telefonico  
030 220011 interno 3

**ACB Servizi s.r.l.**