

Programmato in data :
Martedì 23 Febbraio dalle 13:30 alle 15:30

TITOLO DEL CORSO:

PRE-REQUISITI PER RIDURRE IL LIVELLO DI RISCHIO PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE

DESTINATARI DEL CORSO

- ✓ Il corso si rivolge alle persone addette alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL CORSO

- ✓ Inviare quanto prima (tramite mail) il presente modulo compilato all'indirizzo luisa@cirsrl.org.
Si accettano le iscrizioni **fino ad esaurimento posti** e non oltre il 15/02/21.

MODALITÀ DI COLLEGAMENTO ALLA PIATTAFORMA SKYPE

- ✓ A conferma dell'iscrizione Vi verrà trasmesso il LINK per la connessione.
- ✓ **ATTENZIONE: il modulo di iscrizione deve essere compilato per singola persona. Ogni partecipante dovrà avere a disposizione un PC o Tablet connesso alla rete con audio e video funzionanti.**

SCOPO DEL CORSO

- ✓ La finalità del corso è di aumentare le competenze per la sicurezza alimentare e fornire informazioni utili per aumentare lo standard di qualità, ovvero, miglioramento continuo del livello di efficienza ed efficacia, rispondere alle aspettative dei clienti, sentirsi coinvolto in prima persona, mantenere la conformità agli obblighi normativi.

ARGOMENTI DEL CORSO

- ✓ Il corso tratta le procedure di prerequisito e precisamente le GHP (corrette prassi igieniche), le GMP (buone prassi di fabbricazione), i PERICOLI (effetto sulla salute umana), il sistema di ALLERTA, l'INFORMAZIONE ai consumatori.

ATTESTATO

- ✓ Al termine del corso i partecipanti dovranno svolgere una **prova scritta**. In seguito verrà rilasciato un attestato di superamento esame (per esito positivo), o in caso contrario un attestato di partecipazione.

NOME..... COGNOME.....

DITTA..... Località..... Prov.....

Contatti personali e Dati necessari per la Fatturazione:

Via..... CAP.....

Telefono e-mail.....

P.Iva/cod.Fiscale:..... Cod.Univoco(SDI).....

Data..... Firma.....