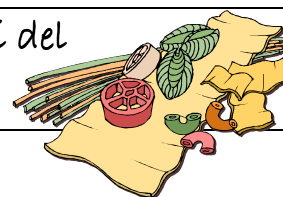


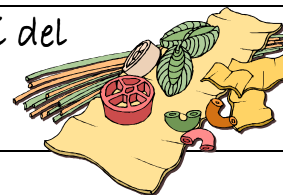
## Corso di Formazione per Addetti alle lavorazioni del Settore Alimentare



I Regolamenti CE 852/04 e 853/04 richiedono, agli addetti nei settori alimentari, una formazione obbligatoria in materia di igiene degli alimenti: gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono ricevere un addestramento e/o una formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività; i Responsabili del settore alimentare devono attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP e per tale motivo devono avere un'adeguata formazione su tali principi. Tutti gli operatori devono, inoltre, rispettare i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

- **allegato II, capitolo XII Reg. CE 852/04:** formazione di base per aziende di preparazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione e vendita di generi alimentari (bar, ristoranti, pasticcerie, rosticcerie, negozi, ecc.) che devono avviare una nuova attività oppure gestiscono già l'attività ma non hanno ancora fatto il corso secondo il metodo HACCP.
- **allegato II, capitolo XII Reg. CE 852/04:** formazione per gli operatori del settore alimentare. Argomenti affrontati: l'abbattimento di temperatura e la refrigerazione, microflora dei frigoriferi, trattamento a caldo (distruzione o non distruzione dei batteri), tossinfezioni alimentari (sindromi gastroenteriche acute causate da stafilococco enterotossico e clostridium perfringens). Il corso è rivolto alle gelaterie, pasticcerie, rosticcerie, ristorazione, bar.
- **Reg. 853/04:** formazione per gli operatori del settore carni. Il Regolamento 853/2004 si applica ai prodotti di origine animale, ai prodotti non trasformati (non sottoposti a trattamento), ai prodotti trasformati (ottenuti dal trattamento di quelli non trasformati), ai prodotti composti (contenenti prodotti vegetali e prodotti trasformati di origine animale). Gli operatori di questo settore devono ricevere un'adeguata formazione obbligatoria.
- **Rintracciabilità/tracciabilità, come previsto da Reg. CE 178/02:** tutti gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione fino alla distribuzione.

## Corso di Formazione per Addetti alle lavorazioni del Settore Alimentare



### **Scheda Informativa**

#### **Modalità di svolgimento**

I corsi avranno una durata di 2, 3 o 4 ore a seconda della formazione richiesta. Essi si svolgeranno in un unico incontro che potrà tenersi presso la vostra azienda o presso gli uffici di ASQ Srl (da specificare nella scheda di iscrizione allegata).

#### **Iscrizione**

Il datore di lavoro che desidera iscrivere se stesso o tutti gli addetti della sua azienda, deve compilare la scheda allegata e farla pervenire ad ASQ Srl tramite fax al numero 059/254894. La consulente provvederà a formulare un'offerta che tenga conto di tutte le vostre esigenze.

#### **Pagamento**

Al termine del corso tramite ricevuta bancaria.

#### **Attestato**

Ai discenti verrà consegnata la dispensa informativa e al termine del corso verrà consegnato un attestato nominativo di frequenza successivamente al superamento di un test a scelta multipla. Durante il corso viene tenuto un regolare registro delle presenze che i partecipanti sono tenuti a compilare all'ingresso ed all'uscita dall'aula.

**Se l'azienda lo richiede, è possibile fare richiesta della validazione del corso In base alla legge regionale n. 11/03 e della delibera di Giunta Regionale n.342/04, secondo la quale gli operatori del settore devono effettuare un corso di aggiornamento sull'igiene delle lavorazioni in sostituzione del rinnovo o della nuova acquisizione del libretto di idoneità sanitaria.**

**Inviare a: ASQ Srl Fax 059 / 254.894 o 059/490902 [asq.simone@mo.cna.it](mailto:asq.simone@mo.cna.it)**

Corso di Formazione per Addetti alle lavorazioni del  
Settore Alimentare



## Scheda d'iscrizione

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di titolare della Ditta \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

P. IVA \_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_

tel \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

attività svolta \_\_\_\_\_ n° soci \_\_\_\_\_ n° dipendenti \_\_\_\_\_

Sede CNA (se associato) \_\_\_\_\_

eventuale riferimento aziendale per comunicazioni Sig. / Sig.ra \_\_\_\_\_

**Richiedo di ricevere un'offerta per la formazione in materia di:**

- Reg. CE 852/04 corso HACCP (Idoneità Sanitaria, corso sostitutivo del libretto sanitario)
- Reg. CE 852/04 corso per Operatori del settore alimentare
- Reg. CE 853/04 corso per settori lavorazioni carni
- Reg. CE 178/02 corso sulla rintracciabilità

(segnare con una X il corso al quale si è interessati)

**Richiedo che il corso venga svolto:**

- Presso la sede di ASQ Srl in via Malavolti 33/A Modena
- Presso la mia azienda

**Il numero di addetti che intendo formare è \_\_\_\_\_**

**Data \_\_\_\_\_**

**Timbro e Firma**

---