

## CORSO PER ALIMENTARISTI (HACCP)

### OBIETTIVI

La formazione degli alimentaristi rappresenta uno strumento essenziale di prevenzione nell'ambito della sicurezza alimentare. Tale formazione è obbligatoria ai sensi della normativa di legge vigente. Il corso ha l'obiettivo di garantire la salubrità degli alimenti e ridurre le malattie che dagli alimenti possono derivare.

### DESTINATARI

Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari semplici e complesse

Addetti di attività semplici e complesse

### PROGRAMMA

- Principi di igiene degli alimenti
- Valutazione rischi in campo alimentare
- Autocontrollo produzioni alimentari

### CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza rilasciato dalla Regione Toscana.

Test scritto.

### INFORMAZIONI SUL CORSO

I corsi vengono organizzati per target omogenei di operatori

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento

Costo: variabile in base al numero delle ore (soci ASCOM sconto 10%)