

**CORSO DI FORMAZIONE**  
**“IGIENE ALIMENTARE:**  
**CONOSCERE E INSEGNARE IL SISTEMA HACCP”**  
**(4 ore)**

con rilascio di:

**4 crediti validi come aggiornamento per RSPP/ASPP/RLS/Coordinatori**  
**7 crediti per gli iscritti al Consiglio Nazionale dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati**

**OBIETTIVO**

Illustrare e sottolineare l'importanza della prevenzione delle contaminazioni alimentari e di un'adeguata formazione del personale alimentarista.

**A CHI E' RIVOLTO**

Il corso è rivolto a formatori, consulenti della sicurezza, responsabili e addetti al servizio di prevenzione e tecnici del settore.

**SEDI:** AIESiL Nazionale via Marconi, 51 - Galleria del Reno (scala B, piano amm.) BOLOGNA

AIESiL territoriale - via Pomezia, 9 ROMA

**DATE:**

BOLOGNA: 13 marzo 2017 - orario: (09,00-13,00)

ROMA: 24 marzo 2017 - orario: (14,00-18,00)

**CODICE CORSO:**

40100HACCP13/03/17

00100HACCP24/03/17

**COSTO:** € 100,00 + iva (esente iva per i soci AIESiL)

comprensivo di attestato finale con crediti formativi

La quota di iscrizione sarà rimborsata qualora il corso non dovesse svolgersi.

Il corso sarà attivato al raggiungimento di minimo 10 iscrizioni e per un massimo di 25 adesioni.

**AIESiL**

**Associazione Italiana Imprese Esperte in Sicurezza sul Lavoro e Ambiente**

Via Marconi, 51 – Galleria del Reno (Scala B) 40122 - Bologna

www.aiesil.it - formazione@aiesil.it - tel. 051 6594364 - fax 051 4598553

Via Pomezia, 9 - 00183 Roma - n° verde sede Roma 800 031 687 - fax 06 21112691

p.iva 02883881209 - c.f. 91300780375

**PROGRAMMA SEDE BOLOGNA**

13/03/2017 **ORARIO: 09,00-11,00**

- Legislazione e semplificazione in materia di igiene alimentare
- Le nuove frontiere del formatore: dal made in Italy alle nuove culture etniche
- Metodi di controllo e standard per le autorità competenti: quali strumenti per le verifiche?

**Docente: dott. Mauro Sgarra**

**ORARIO: 11,00-13,00**

- Igiene alimentare: cosa devono fare realmente le aziende
- Formare i formatori all'igiene alimentare e all'HACCP

**Docente: dott. Emanuele Marzocchi**

**TEST FINALE**

**AIESiL**

**Associazione Italiana Imprese Esperte in Sicurezza sul Lavoro e Ambiente**

**Via Marconi, 51 – Galleria del Reno (Scala B) 40122 - Bologna**

**www.aiesil.it - formazione@aiesil.it - tel. 051 6594364 - fax 051 4598553**

**Via Pomezia, 9 - 00183 Roma - n° verde sede Roma 800 031 687 - fax 06 21112691**

**p.iva 02883881209 - c.f. 91300780375**

**PROGRAMMA SEDE ROMA**

24/03/2017

**ORARIO: 14,00-16,00**

- Legislazione e semplificazione in materia di igiene alimentare
- Le nuove frontiere del formatore: dal made in Italy alle nuove culture etniche
- Metodi di controllo e standard per le autorità competenti: quali strumenti per le verifiche?

**Docente: dott. Mauro Sgarra**

**ORARIO: 16,00-18,00**

- Igiene alimentare: cosa devono fare realmente le aziende
- Formare i formatori all'igiene alimentare e all'HACCP

**Docente: dott. Emanuele Marzocchi**

**TEST FINALE**

**AIESiL**

**Associazione Italiana Imprese Esperte in Sicurezza sul Lavoro e Ambiente**

**Via Marconi, 51 – Galleria del Reno (Scala B) 40122 - Bologna**

**www.aiesil.it - formazione@aiesil.it - tel. 051 6594364 - fax 051 4598553**

**Via Pomezia, 9 - 00183 Roma - n° verde sede Roma 800 031 687 - fax 06 21112691**

**p.iva 02883881209 - c.f. 91300780375**