



CALENDARIO CORSI 1° SEMESTRE 2020

PER RESPONSABILI H.A.C.C.P.

Con rilascio di attestato di formazione valido ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e del L.R. 33/2009

PROSSIME DATE	- Sabato 25 Gennaio - Sabato 28 Marzo - Sabato 23 Maggio	È possibile concordare preventivamente una data diversa rispetto a quelle indicate
ORARIO	Prima Formazione Orario: 09:30-13.30 / 14.30-18.30 Durata corso complessiva: 8 ore	Aggiornamento Orario 09:30-13.30 Durata corso complessiva: 4 ore
SEDI CORSO	- SICUREZZA AMBIENTALE MARANO viale Fulvio Testi, 287 20162 Milano (MI) - PRESSO VOSTRA SEDE (Spesa uscita di 52,00€, contributi compresi, per spese trasporto e materiale didattico)	
PRENOTAZIONE	INDIRIZZO E-MAIL:	TELEFONO
	formazione@sicurezzamarano.it	02/36523231 3348509027
Non si accettano partecipanti che non si siano preventivamente registrati al giorno da loro indicato. È possibile cancellare la prenotazione fino a 5 giorni prima dalla data del corso; il mancato avviso comporterà il pagamento dell'importo per il numero di partecipanti indicati in fase di registrazione.		
COSTO	PRIMA FORMAZIONE 80,00€ a partecipante (contributi compresi)	AGGIORNAMENTO 45,00€ a partecipante (contributi compresi)
PAGAMENTO	Bonifico Bancario / POS / Contanti Istituto di credito: Poste Italiane IBAN: IT26E0760101600001012929202 Intestato a: Matteo Marano Causale: Iscrizione corso Responsabili HACCP, propria Ragione Sociale, partecipanti n. XX, data XX/XX/XXXX	

SICUREZZA AMBIENTALE MARANO
Viale Fulvio Testi, 287 20162 Milano (MI)
www.sicurezzamarano.it

info@sicurezzamarano.it – formazione@sicurezzamarano.it
02/36523231 – 3348509027 - 3382325853

ATTESTATO	Consegna immediata in caso di avvenuta iscrizione e in regola con il pagamento oppure invio degli attestati a pagamento effettuato.
COMPRESI NEL CORSO	Dispense, attestati di formazione, noleggio attrezzature didattiche, simulazioni pratiche di corretta prassi igienica.
VALIDITÀ ATTESTATO	2 (due) anni a partire dalla data del corso di formazione e di rilascio dell'attestato.
A CHI È RIVOLTO	• Responsabili SAB (ex REC) o equivalenti indicati in S.C.I.A e preposti; • Responsabili H.A.C.C.P. di attività di produzione alimentare; • Datori di lavoro, Direttori e Responsabili di ristorante, bar, mense; • Presidenti di associazioni con somministrazione di alimenti e bevande; • Addetti H.A.C.C.P. che siano in possesso di attestato di formazione.

Programma mattina (Prima formazione e aggiornamento)

1	La S.C.I.A.: evitare gli errori più comuni per la sua presentazione;
2	Come presentare la S.C.I.A. negli eventi e manifestazioni temporanee e quando è necessaria;
3	I funzionari degli Enti di Controllo (ASL, NAS) e la verbalizzazione: diritti e doveri;
4	Il Piano di Autocontrollo, compilazione ed aggiornamento delle schede con esercitazione pratica;
5	La stesura del menù e le informazioni obbligatorie da inserire;
6	Come redigere il quaderno degli allergeni;
7	L'errata somministrazione di alimenti non idonei ai clienti: il danno potenziale e la gestione della crisi;
8	Test e valutazione finale.

Programma pomeriggio (Prima formazione)

1	Obblighi e doveri degli addetti H.A.C.C.P.
2	Procedure di igienizzazione e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e degli operatori/trici;
3	Le patologie più frequenti, le modalità di controllo e gli effetti sui soggetti più sensibili.
4	Le temperature di abbattimento e controllo degli agenti patogeni
5	Il legume caldo e il legume freddo e tecniche di abbattimento delle temperature
6	Il catering inteso come attività e come fornitore
7	Il sistema di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e dei fornitori.
8	La contaminazione crociata. Il controllo degli infestanti e la gestione dei rifiuti.
9	Prova pratica su piastra e test finale.

SICUREZZA AMBIENTALE MARANO

Viale Fulvio Testi, 287 20162 Milano (MI)

www.sicurezzamarano.it

info@sicurezzamarano.it – formazione@sicurezzamarano.it

02/36523231 – 3348509027 - 3382325853