



# SCHEDA DI ISCRIZIONE CORSI

Doc. di riferimento MQ Sez.7

Ediz. 1

Rev. 3

Codice documento: MD SIC HACCP.1

Pagina 1/1

Roma, lì .....

Spett.le  
 Ente Bilaterale Turismo della Regione Lazio  
 Dipartimento Formazione  
 Fax 06.48986050

<b>RISERVATO EBTL</b> h. _____ Firma _____	<b>CONTROLLO AMMINISTRATIVO</b> <b>AZIENDA</b>		Firma Amm.  Firma Tabul.
	Aderente <input type="checkbox"/> Non Aderente <input type="checkbox"/>	<b>DIPENDENTE</b> <b>QUOTA CONTRATTUALE</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	

## ANNUALITA' 2012

### CORSO:IGIENE E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE: IL SISTEMA HACCP

Categoria	Figura professionale	Durata	
1	Responsabili	20	<input type="checkbox"/>
2	Personale addetto alla somministrazione alimentare	8	<input type="checkbox"/>
3	Personale addetto alla produzione alimentare	8	<input type="checkbox"/>
4	Personale generico	6	<input type="checkbox"/>

<b>Parte riservata all'azienda</b>	<b>* Dati obbligatori</b>
Denominazione Azienda * _____	
Località _____	Tel. * _____
Fax* _____	E-mail _____
Referente * _____	

<b>Parte riservata al lavoratore</b>
Nome e cognome del richiedente* _____
Luogo e data di nascita * _____ C.F.* _____
Residente in Via/Piazza _____ n. _____ C.A.P. _____
Città _____ Pr. _____ Tel _____ Cellulare _____ E-mail _____
Qualifica _____ Anni di esperienza _____ Titolo di studio _____
In caso di lavoratore extra barrare il campo di seguito indicato      Lavoratore extra <input type="checkbox"/>
Conosce l'EBTL? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Conosce i servizi dell'EBTL? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Come è venuto a conoscenza dell'EBTL? _____

#### **INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13, D.LGS. N. 196/2003 T.U. IN MATERIA DI PRIVACY**

I dati personali che Le sono stati richiesti saranno trattati nell'ambito del mandato da Lei conferitoci e saranno utilizzati per le seguenti finalità:

- 1) Compilazione dei documenti per perfezionare l'iscrizione al corso in oggetto;
- 2) Inserimento dei dati nei nostri database;

Il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali (documenti e archivi cartacei), informativi (PC).

Il conferimento dei suoi dati all'Ente Bilaterale Turismo della Regione Lazio ha natura facoltativa, ma il rifiuto di fornirli potrà comportare, a seconda del tipo di dato non fornito, l'impossibilità di erogare il servizio.

Titolare del trattamento dei Suoi dati è l'Ente Bilaterale Turismo della Regione Lazio, Via A. Depretis, 70 - 00184 Roma, alla quale Lei potrà rivolgersi anche senza formalità per esercitare i Suoi diritti in ordine ai Suoi dati, dalla medesima detenuti e trattati così come nei casi previsti dall'Art.7, D.Lgs. n. 196/2003 ed in particolare l'aggiornamento, l'integrazione, la rettifica o la cancellazione, nonché il diritto di opporsi al trattamento degli stessi nei casi previsti dalla legge.

"Autorizzo l'EBTL ad inviarmi informazioni relative ai prossimi corsi".

"Non autorizzo l'EBTL ad inviarmi informazioni relative ai prossimi corsi"

Firma \_\_\_\_\_

## Igiene e Sicurezza nella ristorazione: Il sistema HACCP

---

### 1.

Destinatari **Il responsabile della qualità e/o responsabile dell'industria alimentare**

Durata **20 ore**

Contenuti formativi

Il Sistema HACCP (compiti e funzioni)  
Importanza del controllo visivo  
Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione  
Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori  
Valutazione e controllo delle temperature e del microclima  
Argomenti di microbiologia alimentare  
Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica  
Igiene delle strutture e delle attrezzature, igiene personale  
Approfondimenti sul quadro normativo  
Gestione delle risorse umane  
Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare

---

### 2.

Destinatari **Personale qualificato addetto alla somministrazione alimentare**

Durata **8 ore**

Contenuti formativi

Il Sistema HACCP (compiti e funzioni)  
Importanza del controllo visivo  
Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione  
Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori  
Valutazione e controllo delle temperature e del microclima  
Nozioni di igiene delle strutture, delle attrezzature, di igiene personale e di normativa  
Il manuale di autocontrollo: caratteristiche legate all'attività aziendale

---

### 3.

Destinatari **Personale qualificato addetto alla produzione alimentare**

Durata **8 ore**

Contenuti formativi

Il Sistema HACCP (compiti e funzioni)  
Importanza del controllo visivo  
Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione  
Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori  
Valutazione e controllo delle temperature e del microclima  
Il manuale di autocontrollo: caratteristiche legate all'attività aziendale

---