



ORIENTAMENTO ALLA FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE: IL SISTEMA HACCP

Il Datore di Lavoro

Dopo aver elaborato il Manuale di Autocontrollo HACCP:



1 Nomina

il Responsabile della qualità e/o il Responsabile dell'industria alimentare (o ne assume il ruolo)



2 Forma

Tutti i Lavoratori impegnati nella manipolazione, somministrazione e produzione degli alimenti (compresi i lavoratori che somministrano e trasportano alimenti confezionati)



STRUTTURA CORSI FORMAZIONE EBTL:

CORSI RIVOLTI ALLE FIGURE AZIENDALI INCARICATE DELLA GESTIONE DEGLI ALIMENTI

Responsabile aziendale (20 ore)

Aggiornamento per Responsabile aziendale (8 ore)

Personale addetto (8 ore)

Aggiornamento per personale addetto (4 ore)

N.B.: per la formazione HACCP, l'aggiornamento deve avvenire periodicamente, "ogni qual volta lo richiedano innovazioni produttive o tecnologiche sostanziali, introdotte nell'industria alimentare ed emanazione di nuove norme nel settore" (D.G.R. della Regione Lazio n°825 del 3 novembre 2009).

Contatti:

Francesca Sofia

Responsabile Gestione Qualità, Formazione e Servizi al Lavoro

Ivan Errani e Cristiana Tito

Segreteria didattica dipartimento formazione

Ente Bilaterale Turismo del Lazio

Via Agostino Depretis, 70 - 00184 Roma

Tel: +39 06 48907020

E-mail: formazione@ebtl.it

Aggiornamento: Febbraio 2020