



## 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** (6 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](mailto:formazione@ebtl.it)

Aggiornamento: Febbraio 2021