

Performa Confcommercio Sardegna: Corso igiene alimentare e HACCP



[1]

Categoria:

Formazione [2]

Fonte:

FB [3]

Sono aperte le iscrizioni alla prossima sessione del corso di formazione obbligatoria per tutti gli Addetti alla Manipolazione degli Alimenti (HACCP), prevista ad Olbia nei giorni 8 e 10 marzo.

Il corso, oltre a costituire un preciso obbligo di carattere normativo, rappresenta un prezioso strumento per aiutare gli operatori e gli addetti del settore (bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, mense, alimentari, ortofrutta, macellerie, pescherie, ecc.) nella concreta applicazione dei principi del sistema HACCP, anche al fine di ridurre o eliminare concretamente i rischi di contaminazione.

Il corso si prefigge, inoltre, l'obiettivo di mettere in grado i partecipanti di fornire, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, adeguate informazioni alla clientela sugli allergeni presenti nei prodotti alimentari.

Al termine del percorso formativo verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Il corso avrà la durata di 12 ore, articolate in 2 giornate, dalle 8,30 alle 14,30.

Info e contatti: [Performa Confcommercio](#), Tel. 0789.23994 - 079.2599519/528, e-mail info@performasardegna.it [4].

URL sorgente: <https://informacittaolbia.spssrl.org/categoria/formazione/performa-confcommercio-sardegna-corso-igiene-alimentare-e-haccp>

Collegamenti

[1] https://informacittaolbia.spssrl.org/sites/default/files/articoli-categoria/immagini/corso_manipolazione_alimenti.jpg

[2] <https://informacittaolbia.spssrl.org/categoria/formazione>

[3] <https://www.facebook.com/performasardegna/>

[4] <mailto:info@performasardegna.it>

[5]

<https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Finformacittaolbia.spssrl.org%2Fcategoria%2Fformazione%2Fconfcommercio-sardegna-corso-igiene-alimentare-e-haccp&title=Performa%20Confcommercio%20Sardegna%3A%20Corso%20igiene%20alimentare%20e%20H>