CORSO PER ADDETTI ALLA RINTRACCIABILITÁ DEGLI ALIMENTI

Regolamento CE 178/02

SETTORE: Agroalimentare
DURATA: 7 ore
QUOTA: 120,00 € + IVA

➔FINALITÀ E OBIETTIVI

Il corso ha come obiettivo finale la **formazione** e l'**informazione** sul regolamento CE 178/02, che fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito all'adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi, lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per giungere a tale obiettivo.

➔ DESTINATARI

Il corso è rivolto al personale addetto alla vendita delle sostanza alimentari:

- Titolari
- Dipendenti
- Collaboratori

L'intervento formativo è rivolto ad operatori del settore della ristorazione, del dettaglio ed artigiani (gelatai, pasticceri, panificatori..)

➔ STRUTTURA E CONTENUTO

1.Inquadramento legislativo e distinzione tra Autorità Sanitaria, Autorità Competente e Operatore del Settore Alimentare
2.Concetti di tracciabilità, rintracciabilità e contestualizzazione con procedure di autocontrollo, dettaglio, laboratori artigianali aziendale; alcuni esempi di gestione: ristorazione,
3.Il sistema di allerta

Ore totali di insegnamento: 6
Ore per la verifica: 1

➔ SEDE

Il corso potrà essere attivato c/o la sede aziendale oppure nella sede ASFE Scarl.

➔ INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

ASFE Scarl
Tel. 045 2056100
fax 045 2050106
email info@asfe-vr.it