



## HACCP - IGIENE ALIMENTARE

FORMAZIONE/ INFORMAZIONE in materia di IGIENE E SANITÀ del PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, VENDITA, MANIPOLAZIONE e SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI

Legge Regionale Veneto 2/2013 art. 5

data inizio 26/10/2022

durata 3 ore

cod. HACCP-VD-26-10-2022-BLD-36163

indirizzo Videoconferenza (VD)

quota € 60,00 + iva

totale iva inclusa € 73,20

€ + iva

**destinatari** La nuova formazione oppure il rinnovo periodico è obbligatoria per tutti coloro che manipolano alimenti anche per la successiva vendita e sono (gruppo 2): cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, catering, camerieri, pasticceri, gelatieri, gelatai, pescivendoli, pastai, macellai, lattiero caseari, macellatori, sezionatori, dolci sfusi, 4° gamma, alimentaristi, baristi (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande od alimenti confezionati), mungitori, trasportatori che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati, panificatori.

**la quota include** Il materiale didattico

**calendario degli incontri** Data: 26/10/2022 dalle 14:30 alle 17:30 (unica lezione di teoria)

**attestato** Al termine del corso verrà rilasciato regolare attestato di frequenza valevole ai fini di legge in conformità a quanto richiesto in base al D.Lgs. 81/08. La consegna dell'attestato è comunque successiva al versamento della quota di partecipazione.