

# CORSI HACCP

## (EX “ LIBRETTO SANITARIO ”)

### OBBLIGATORIO PER IGIENE DEGLI ALIMENTI

### 10 ORE CON ATTESTATO

**Ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e della DGR 2173/2002 e s.m.i.**

**A CHI SI RIVOLGE ?** titolari, legali rappresentanti, lavoratori, occasionali, interinali, persone in cerca di occupazione  
**SETTORI E MANSIONI** Tutti i settori e le mansioni interessate dall'igiene degli alimenti (ad es. bar, pizzerie, circoli, ristoranti, mense, gelaterie, asili nido, camerieri, *promoter*, cucina, aziende alimentari, sagre, ecc. ecc.)

**DIFFERENZA TRA CORSO HACCP E CORSO SAAB:** Il corso SAAB ha prevalentemente finalità amministrativa per ottenimento e mantenimento della licenza comunale, invece il corso HACCP ha prevalentemente finalità sanitaria **per controlli successivi di ASUR, NAS, ecc. sul rispetto dell'obbligo di saper valutare i rischi anche specifici** del proprio lavoro a contatto con gli **alimenti incluse le bevande**, di saper documentare e saper attuare in concreto nella propria attività le misure obbligatorie di autocontrollo secondo il metodo HACCP dei “punti critici di controllo”. Perciò il corso HACCP è finalizzato all'igiene alimenti nel proprio caso specifico.

**COSA INCLUDE IL CORSO:** - lezioni in aula con docenti esperti - prova di verifica come da programma della DGR Regione Marche aggiornata alle successive novità normative - svolgimento esercitazioni pratiche su redazione/aggiornamento del manuale HACCP e registrazioni obbligatorie riferite al proprio caso specifico - manuale HACCP compilabile - attestato di frequenza ai sensi di legge - verbale da inserire nel manuale HACCP

**ULTERIORI SERVIZI:** per i datori di lavoro è possibile richiedere informazioni sulle modalità per ricevere servizi utili nell'ottica della regolarità e semplificazione degli adempimenti (ad es. sopraluogo, compilazione del manuale HACCP con procedure, predisposizione di schede di registrazioni semplici da compilare e adeguate alle reali necessità, quante volte ripetere le registrazioni, se controllo in forma scritta o solo visiva, ecc. ecc.)

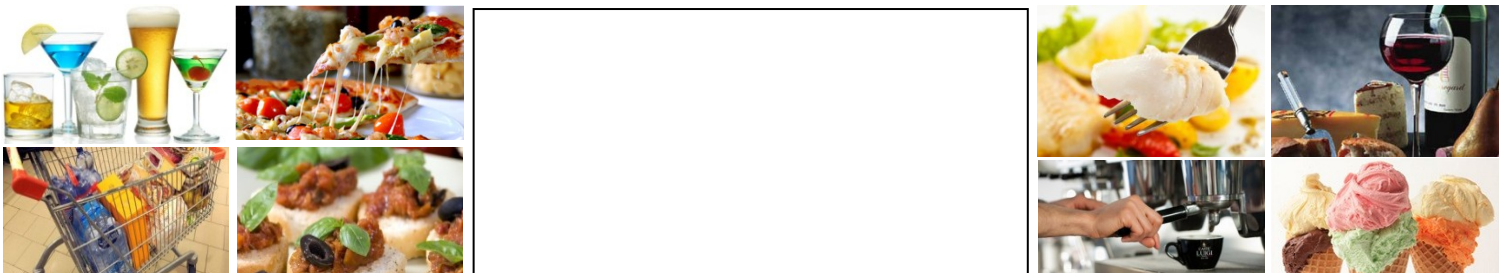
**E' OBBLIGATORIO PER I LAVORATORI O PER CHI CERCA LAVORO ?** No, ma è prassi che i datori di lavoro prima chiedevano il “libretto sanitario”, invece adesso che le ASUR non rinnovano più i libretti sanitari, applicando le disposizioni UE, **i datori di lavoro chiedono l'attestato HACCP**. Pur potendo provvedere da sé all'addestramento degli addetti, i datori di lavoro molto spesso richiedono l'aver frequentato questo corso.

**OGNI QUANTO SI DEVE FREQUENTARE IL CORSO?** Il regolamento europeo dispone che il datore di lavoro deve **valutare in base ai rischi specifici quando** deve essere ripetuto il corso. Se non ci sono variazioni nei rischi anche specifici, il termine è quello stabilito della DGR della Regione Marche in **almeno ogni 3 anni**.

**PREZZO, SEDI, DATE, ORARI DEI CORSI HACCP:** Euro 65,00 scontato a 60,00 se ci iscrive in 2 persone

I corsi HACCP dell'Ente formativo PRAXIS si svolgono **tutto l'anno, in tutte le località delle Marche, in base ai giorni e orari scelti dagli Allievi**. Possibilità svolgimento corso presso nostre aule oppure presso sede del Cliente (azienda, bar, ecc.) oppure presso aule di enti convenzionati con PRAXIS (Associazioni, Scuole, ecc.)

**CONTATTARE INCARICATO DI ZONA PER ISCRIZIONI E INFORMAZIONI GENERALI:**



**PER CONTATTARE ENTE FORMATIVO PRAXIS E PER INFORMAZIONI TECNICHE:**

**Tel. 0731/211573 (ore ufficio) – Cell. 349/0817819 (sempre reperibile)**

**Associazione Praxis – Sede legale Via B.Croce 10 Macerata 62100**

**P.iva 01463380434 – www.associazionep Praxis.it – Facebook: “Associazione Praxis”**