

# CORSI HACCP

## (EX “ LIBRETTO SANITARIO ”)

### OBBLIGATORIO PER IGIENE DEGLI ALIMENTI

### 10 ORE CON ATTESTATO E MANUALE

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.)

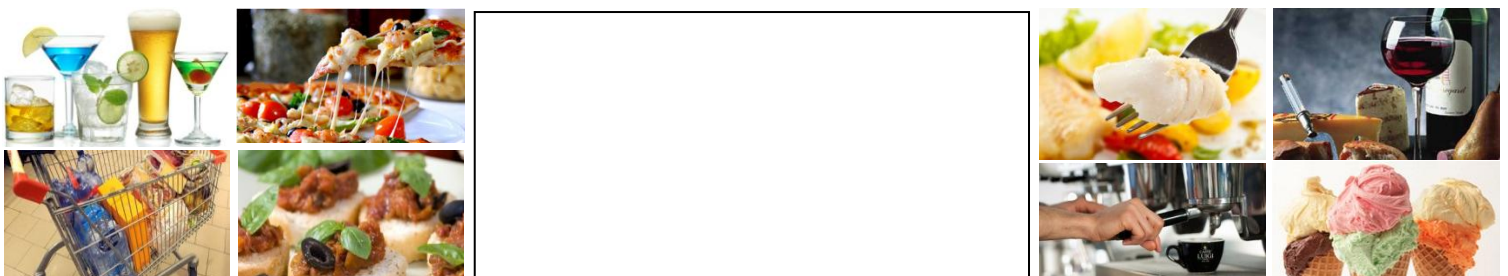
**E' OBBLIGATORIO PER I LAVORATORI O PER CHI CERCA LAVORO ?** No, ma è prassi che i datori di lavoro prima chiedevano il “libretto sanitario”, invece adesso che le ASUR non rinnovano più i libretti sanitari, applicando le disposizioni UE, **i datori di lavoro chiedono l'attestato HACCP**. Pur potendo 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.associazionepraxis.it](http://www.associazionepraxis.it) – Facebook: “Associazione Praxis”