## VUTHENTICV

la buona ristorazione

### ATTESTATO DI FORMAZIONE

il presente attestato viene conferito a

### **CANZI LAURA**

nato/a a il 5/9/1976 - Codice Fiscale: CNZLRA76P45B729O

collaboratore dell'azienda SARCA-GMA S.R.L. - P.IVA: IT03588030175

ha frequentato il corso di formazione

# NOZIONI DI SICUREZZA ALIMENTARE E APPLICAZIONE HACCP

CORSO EROGATO AI SENSI DEL REG.CE 852/2004, REG.CE 178/2002, REG.CE 1169/2011

della durata complessiva di 6 ore, tenutosi in modalità e-learning, con i seguenti contenuti:

Il corso Nozioni di sicurezza alimentare e applicazione HACCP rappresenta un'opportunità imperdibile per tutti gli operatori del settore alimentare che desiderano aggiornare le proprie competenze in materia di igiene e sicurezza alimentare. Progettato per rispondere alle esigenze di formazione degli addetti alla lavorazione, conservazione e manipolazione di alimenti e bevande, questo corso offre un percorso completo e aggiornato, interamente fruibile online attraverso videolezioni e slide scaricabili. Il corso è strutturato in otto moduli, che affrontano in modo chiaro ed esaustivo tutti gli aspetti fondamentali della sicurezza alimentare. Si parte da un'introduzione al sistema HACCP e alla legislazione vigente, per poi approfondire le tematiche della formazione del personale, dell'autocontrollo alimentare, dei rischi e pericoli alimentari, delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, delle allergie e intolleranze alimentari, della celiachia e delle procedure aziendali. Un approccio pratico e interattivo, con esempi concreti e suggerimenti utili per applicare i principi HACCP nella propria attività quotidiana.

Luogo e Data Terni, lì 11-06-2025



#### Il direttore del corso

