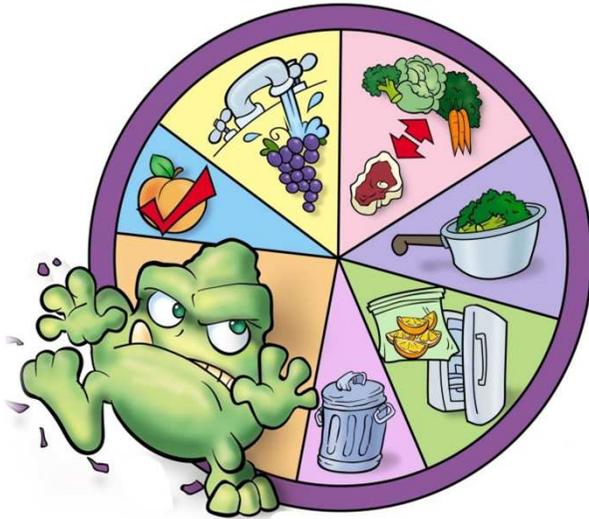


Corso Fad Sincrono



ISCRIZIONE: Il partecipante si può iscrivere visitando il corso Cliccando : <https://www.centroformazioneeservizi.com/> troverà la Brochure e Scheda di iscrizione

QUOTA DI ISCRIZIONE: Costo del corso 50€+iva

Il saldo dell'iscrizione può avvenire mediante pagamento mediante **bonifico** a: intestato a Centro Formazione e Servizi Le Querciole dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s. CAUSALE: La gestione dei requisiti igienici di base nell'industria alimentare IBAN IT51V0503425347000000002714..

SI CONSIDERA VALIDA ISCRIZIONE CON L'INVIO DI RICEVUTA+SCHEDA ISCRIZIONE

MODALITA' DI ACCESSO AL MEETING: il partecipante accede al meeting ACCEDENDO ALLA PIATTAFORMA CON PROPRIO ACCOUNT, riceverà istruzioni per email dal Provider..

RILASCIO ECM: il rilascio degli Ecm è successivo alla corretta compilazione del test ecm, effettuato online entro 3 giorni dalla data del meeting .

ATTESTATO di FREQUENZA ed ECM: è possibile scaricare il proprio attestato direttamente online dal corso.

PER INFORMAZIONI: e-mail servizi.centrolequerciole@gmail.com tel. 349 7855331

TITOLO: La gestione dei requisiti igienici di base nell'industria alimentare ("programmi dei prerequisiti") e la Comunicazione CE 278 del 2016

DOCENTE: MASSIMO TARDITI

RISERVATO A: Medici del lavoro-chimici-fisici-biologi-tecnici della prevenzione-Veterinari

MODALITA' DI SVOLGIMENTO: Venerdì 26 Febbraio 2021,

dalle ore 14,30 alle ore 18,30, Meeting in diretta su Zoom.

PROGRAMMA:

- inquadramento normativo: dal DPR 327/80 al reg. UE 852/2004
- i PRP (programmi di prerequisiti)
- PRP e HACCP
- la semplificazione
- requisiti relativi ai locali: strutturali e gestionali
- requisiti relativi al trasporto e ai veicoli
- requisiti relativi alle attrezzature: strutturali e gestionali
- approvvigionamenti, conservazione
- gestione delle temperature e della catena del freddo
- gestione dei rifiuti, degli scarti, protezione dalle infestazioni
- approvvigionamento idrico
- rintracciabilità
- materiali a contatto con alimenti
- illuminazione
- aria ambiente
- personale: formazione e igiene
- esempi pratici
- come impostare il piano dei prerequisiti
- indicazioni del Codex Alimentarius



5 Ecm



Corso Fad Sincrono

Modalità di pagamento:

IL VERSAMENTO DELLA QUOTA DI ISCRIZIONE VA EFFETTUATO entro il 20/2/2021. Pagamento mediante bonifico bancario intestato a

Centro Formazione e Servizi Le Querciole dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s.

BANCO BPM – iban IT51V0503425347000000002714

Si considera valida l'iscrizione al momento del versamento della quota di iscrizione.

TITOLO: La gestione dei requisiti igienici di base nell'industria alimentare ("programmi dei prerequisiti") e la Comunicazione CE 278 del 2016

DOCENTE: MASSIMO TARDITI

RISERVATO A: Medici del lavoro-chimici-fisici-biologi-tecnici della prevenzione-Veterinari

PER INFORMAZIONI: e-mail servizi.centrolequerciole@gmail.com
tel. 349 7855331

Scheda di iscrizione:

COGNOME.....NOME.....

INDIRIZZO.....CITTA'.....

CAP..... PROVINCIA.....**DATA..... LUOGO DI NASCITA.....

CF.....PROFESSIONE.....

**LIBERO PROFESSIONISTA O DIPENDENTE:.....

RAGIONE SOCIALE/INTESTATARIO FATTURA

P.I./CF (indicarla ai fini della fatturazione).....TEL

**MAIL.....CODICE DESTINATARIO.....

EMAIL PEC.....

Informativa ai sensi del D.Lgs.196/2003 e art.13 del Gdpr 679/16

Centro Formazione e Servizi Le Querciole dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s., in qualità di titolare del trattamento, garantisce la massima riservatezza dei dati da Lei forniti, ai sensi dell' art.13 GDPR 679/2016 (Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali).Le informazioni raccolte verranno utilizzate ai fini organizzativi del corso. In ogni momento, a norma dell'art.13 del citato regolamento, potrà avere accesso ai suoi dati e chiederne la modifica o la cancellazione

FIRMA DEL PARTECIPANTE.....



5 Ecm

