

## QUOTA DI ISCRIZIONE

- € 21,00 + IVA CADAUNO

### REQUISITI TECNICI MINIMI

#### Connessione internet stabile

**Sistema operativo:** Windows (XP o superiore), Mac OS X (10.6 o superiore)

**Browser supportati:** Google Chrome (raccomandato), Internet Explorer, Mozilla FireFox, Safari

**Livello di privacy e protezione consigliati:** medio, medio alta

**Nota tecnica:** se sui PC è presente un firewall aziendale è necessario assicurarsi che non impedisca il corretto dialogo delle UD con la piattaforma creando, se necessario, una regola apposita.

**INDIRIZZO MAIL UNIVOCO PER CIASCUN PARTECIPANTE**

### SVOLGIMENTO DEL CORSO:

Corso online della durata di 2 ore.

A fronte del pagamento saranno inviati i codici (link alla piattaforma, username e password) per effettuare l'accesso online.

### ISCRIZIONE E PAGAMENTO

Inviare la scheda di iscrizione e copia dell'avvenuto pagamento a:

**A. ESSE. DUE S.r.l.**

e-mail: [formazione@aessedue.it](mailto:formazione@aessedue.it)

### MODALITÀ DI PAGAMENTO

tramite bonifico bancario intestato a:

A. ESSE. DUE S.r.l. presso Banca Cremasca e Mantovana  
Codice IBAN: **IT40C0707656840000000011878**

indicare nella **causale del versamento**  
**"EAHACCP2"**

### DIRITTO DI RECESSO:

La modalità e-learning **non prevede diritto di recesso.**

### PER INFORMAZIONI CONTATTARE:

**A. ESSE. DUE S.r.l.**

**Tel: 0373.20.24.91**

**e-mail: [formazione@aessedue.it](mailto:formazione@aessedue.it)**

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

**1** \_\_\_\_\_  
NOME (compresi eventuali secondi nomi) COGNOME

\_\_\_\_\_  
CODICE FISCALE

\_\_\_\_\_  
NATO A IL

\_\_\_\_\_  
PROFILO PROFESSIONALE (ES. OPERAIO, IMPIEGATO, ECC.)

\_\_\_\_\_  
**INDIRIZZO MAIL (PERSONALE O AZIENDALE) DELL'UTENTE  
OBBLIGATORIO PER INVIO CREDENZIALI**

**2** \_\_\_\_\_  
NOME (compresi eventuali secondi nomi) COGNOME

\_\_\_\_\_  
CODICE FISCALE

\_\_\_\_\_  
NATO A IL

\_\_\_\_\_  
PROFILO PROFESSIONALE (ES. OPERAIO, IMPIEGATO, ECC.)

\_\_\_\_\_  
**INDIRIZZO MAIL (PERSONALE O AZIENDALE) DELL'UTENTE  
OBBLIGATORIO PER INVIO CREDENZIALI**

## DATI PER FATTURAZIONE ELETTRONICA

\_\_\_\_\_  
RAGIONE SOCIALE

\_\_\_\_\_  
CODICE DESTINATARIO O MAIL PEC DESTINATARIO

\_\_\_\_\_  
SETTORE DI RIFERIMENTO AZIENDALE O CODICE ATECO 2007

\_\_\_\_\_  
INDIRIZZO MAIL

\_\_\_\_\_  
VIA/PIAZZA (SEDE LEGALE) N.

\_\_\_\_\_  
CAP CITTÀ PROV.

\_\_\_\_\_  
TEL. FAX.

\_\_\_\_\_  
P.IVA. C.F.

Vi autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 679/16-GDPR

Vi autorizzo al trattamento dei miei dati per l'invio di materiale promozionale ai sensi del Regolamento UE 679/16-GDPR

\_\_\_\_\_  
DATA E FIRMA



## E-LEARNING CORSO DI AGGIORNAMENTO- FORMAZIONE HACCP E IGIENE DEGLI ALIMENTI - 2 ORE -

*in conformità al regolamento (CE)  
n. 852/2004*



## PRESENTAZIONE

Il presente corso di aggiornamento formazione HACCP, della durata di 2 ore, è valido, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 in Lombardia, Veneto, Sardegna, Friuli Venezia Giulia e in tutte quelle regioni che prevedono tale modalità formativa all'interno del proprio regolamento regionale.

Il Regolamento Europeo CE 852/2004 in materia di igiene alimentare non definisce le modalità di organizzazione e svolgimento del corso HACCP per addetti alla manipolazione di alimenti e bevande. L'attuazione in Italia di tale regolamento ha demandato la definizione dei percorsi formativi dei corsi HACCP a livello regionale.

Il corso tratta contenuti conformi a quanto previsto nel piano di autocontrollo dell'azienda; nello specifico i temi analizzati sono: Rischi chimici e fisici, Rischi microbiologici, MOCA, Allergeni, Obblighi e responsabilità.

Somministrazione in modalità e-learning con piattaforma conforme ai requisiti previsti dall'Accordo Stato-Regioni del 07/07/2016.

## OBIETTIVI

Il presente corso HACCP si pone l'obiettivo di informare e formare gli Addetti alla lavorazione, conservazione e manipolazione di alimenti e bevande. Al termine del corso HACCP, a seguito del superamento della verifica di apprendimento, verrà rilasciato l'attestato di formazione HACCP.

## PROGRAMMA

### Introduzione al corso:

- presentazione del corso
- normativa in materia di sicurezza alimentare
- rischi fisici e chimici, rischi microbiologici
- MOCA
- Allergeni
- Obblighi e responsabilità

### VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO:

La verifica dell'apprendimento viene svolta tramite la somministrazione di test intermedi utili all'apprendimento, previsti per ogni unità didattica e di un test finale volto al consolidamento delle conoscenze acquisite durante lo svolgimento dell'intero corso. Ciascun test prevede un test finale a risposte multiple predefinite; l'esito finale è positivo con il 70% delle risposte corrette.



### A. ESSE. DUE S.r.l.

Via Capergnanica 8/H

26013 Crema (CR)

Tel: 0373.20.24.91

Fax: 0373.20.24.92

Mail to: [info@aessedue.it](mailto:info@aessedue.it)

[www.aessedue.it](http://www.aessedue.it)

*«Dopo anni di attività nel settore specifico, possiamo sostenere con certezza che, partendo da una corretta formazione e informazione, si può raggiungere la consapevolezza che la tutela della salute e della sicurezza è un valore aggiunto e che il "livello convenzionale di sicurezza" non è un miraggio, ma un'opportunità».*