



# Corso di Formazione in Igiene e Sicurezza Alimentare

Reconsulting offre un corso di formazione completo sull'igiene e la sicurezza alimentare, conforme ai sensi **del cap. XII del Reg. C.E. 852/04 e 853/04 e della Legge Regionale Lombardia n. 33/09.**

Il corso copre tutti gli aspetti essenziali del **sistema H.A.C.C.P.**, dalla legislazione alle buone pratiche di manipolazione degli alimenti. Progettato per professionisti del settore alimentare, il corso offre una formazione pratica e aggiornata che garantiscono la conformità agli standard di sicurezza alimentare.

# Quanto dura il Corso?

- Corso Base: **4 ore**
- Aggiornamento: **2 ore**, ogni due anni circa o al momento di un cambio mansione

L'approccio formativo di Reconsulting garantisce una copertura approfondita di tutti gli aspetti critici del Sistema H.A.C.C.P., adattandosi alle esigenze specifiche di tutte le figure professionali coinvolte nella manipolazione e gestione degli alimenti.

# Principali Argomenti del Corso

■ **Sistema H.A.C.C.P. e Contaminazione Alimentare**

■ **Pratiche Igieniche e Controllo delle Merci**

■ **Gestione della Catena del Freddo e Trasporto**

■ **Etichettatura e Gestione dei Materiali**



# Aspetti Pratici discussi a lezione:

**Attrezzature e Ambienti di Lavoro**

**Procedure di Cottura**

**Gestione dei Rifiuti**

# Quadro Normativo Dettagliato

Il programma del corso copre i seguenti aspetti legali e regolamentari, cruciali per operare nel settore alimentare in modo sicuro e conforme.

<b>Normativa</b>	<b>Ambito</b>
Reg. CE 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari
Reg. CE 2073/2005	Criteri microbiologici per alimenti
Reg. CE 178/2002	Principi generali e Autorità europea
Reg. CE 853/2004	Igiene alimenti di origine animale
Reg. CE 854/2004	Controlli ufficiali prodotti animali
D.Lgs. 193/2007	Attuazione direttiva 2004/41/CE
D.Lgs. 109/1992	Etichettatura e pubblicità alimenti
D.Lgs. 1169/11	Dati sugli alimenti per i consumatori
L.R. Lombardia 33/09	Testo unico leggi sanitarie regionali
D.Lgs. 18/23	Norma sulle acque potabili ad uso umano
D.Lgs. 116/20	Gestione dei rifiuti e smaltimento imballaggi

# Garanzia di una Formazione Continua

L'approccio completo e aggiornato di questo corso fornisce gli strumenti necessari per affrontare le sfide quotidiane del settore alimentare con competenza e professionalità.

**1**

## **Formazione Iniziale**

Il corso base fornisce le conoscenze fondamentali per operare in sicurezza nel settore alimentare.

**2**

## **Aggiornamento Periodico**

Gli aggiornamenti garantiscono la conformità continua alle normative in evoluzione.

**3**

## **Adattamento al Cambiamento**

La formazione si adatta ai cambi di mansione, assicurando competenze sempre aggiornate.

**4**

## **Miglioramento Continuo**

L'impegno nella formazione continua porta a una maggiore sicurezza alimentare e qualità del servizio.

La formazione in igiene e sicurezza alimentare è un investimento fondamentale per ogni operatore del settore. Non solo garantisce la conformità alle normative, ma contribuisce anche a migliorare la qualità dei prodotti, la fiducia dei consumatori e la reputazione dell'azienda.

# Altri Servizi Offerti



## Sicurezza sul Lavoro

Stesura DVR, formazione, incarico RSPP esterno.



## Data Protection - GDPR

Verifica documentazione, analisi rischi, formazione DPO.



## Corsi di Formazione

Agente Immobiliare, antincendio, primo soccorso, DPO (Data Protection Officer).



## Antincendio

Fornitura estintori, pratiche CPI, planimetrie e piano di emergenza.

# Contattaci

Il nostro team è a tua disposizione per rispondere a tutte le tue domande.

## Contatti Diretti

 **Email:** [info@reconsulting.it](mailto:info@reconsulting.it)

 **Telefono:** 02-48016453

 **WhatsApp:** [3513771232](https://www.whatsapp.com/business/profile/3513771232)

## Resta Connesso con Noi

Seguici sui social media per rimanere aggiornato sulle ultime novità:

Instagram: [@reconsulting\\_formazione](https://www.instagram.com/reconsulting_formazione)

TikTok: [@reconsulting.srl](https://www.tiktok.com/@reconsulting.srl)

Facebook: [Reconsulting Srl](https://www.facebook.com/Reconsulting_Srl)

LinkedIn: [Reconsulting Srl](https://www.linkedin.com/company/Reconsulting_Srl)

YouTube: [Reconsulting](https://www.youtube.com/Reconsulting)

Non aspettare! Contattaci oggi stesso per iniziare il tuo percorso nel mondo immobiliare.