



L'emanazione della normativa relativa all'igiene dei prodotti alimentari (Regolamento CE 852/2004) e la nuova L.R. 12 del 2003 che abolisce il libretto di idoneità sanitaria, prevede l'obbligo da parte di tutti i responsabili e degli addetti alla somministrazione, distribuzione e vendita di alimenti e bevande:

- *di fruire obbligatoriamente di percorsi formativi specialistici in materia igienico – sanitaria ed un aggiornamento successivo con periodicità biennale*
- *di compilare e aggiornare il piano di autocontrollo*
- *di ottemperare a tutti gli obblighi previsti dalla legge stessa.*

Il mancato rispetto di queste regole, in caso di controllo dell'Asl di competenza, prevedono sanzioni amministrative.

Per riuscire a rispondere alle esigenze di formazione, derivanti dall'obbligatorietà stessa della legge, e di "acquisizione" delle buone prassi, Saf Acli intende offrire un servizio completo di formazione e consulenza professionale che prevede le seguenti attività specifiche:

formazione

formazione base: corsi di formazione della durata di 4 ore – con validità biennale -rivolti a tutti gli addetti alla somministrazione di bevande ed alimenti anche occasionali

formazione avanzata: corsi di formazione della durata di 4 ore rivolti a tutti i responsabili di strutture che prevedono tra le loro attività la somministrazione di bevande ed alimenti

formazione aggiornamento: corsi di formazione della durata di 2 ore per tutti gli addetti alla somministrazione di bevande ed alimenti che abbiano già frequentato il corso base o l'aggiornamento due anni prima.

Ad ogni corsista viene somministrato un test di verifica e rilasciato un attestato di partecipazione

consulenza

sopralluogo: viene eseguita un'ispezione, da parte dei consulenti, presso la sede dell'attività simulando la visita degli Organi di Controllo di tutti gli aspetti del sistema HACCP

verbale: viene redatto dal consulente ed ha lo scopo di evidenziare:

- le eventuali anomalie riscontrate;
- le azioni correttive per le eventuali non conformità

sportello: si forniscono informazioni e chiarimenti in merito alla gestione del sistema HACCP

predisposizione di un nuovo documento di autocontrollo

analisi di laboratorio

La società Saf Acli risponde ad ogni esigenza creando per i propri clienti un "pacchetto" ad hoc a seconda della loro realtà, che si tratti di Bar- Circoli/Parrocchie/Oratori, Bar, Tavole Fredde, Tavole Calde, Ristoranti, Hotel.

Per qualsiasi informazione e chiarimento contattare:

L'Area Formazione

Via della Signora, 2

20122 Milano

Tel. 02 76 00 63 07 - Fax 02 45 47 70 74

E mail: formazione@safacli.com