

DATE 2010

Lunedì 1 febbraio	15.00-17.00
Lunedì 15 marzo	15.00-17.00
Lunedì 19 aprile	15.00-17.00
Lunedì 24 maggio	15.00-17.00
Lunedì 28 giugno	15.00-17.00

COSTI

Il costo è di 30,00€+IVA per ogni partecipante.
Il corso verrà organizzato al raggiungimento di un numero minimo di 10 partecipanti.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Vi preghiamo di confermare l'adesione **entro 10 giorni lavorativi prima della data del corso**. E' possibile registrarsi compilando ed inviando la scheda di iscrizione (e copia dell'avvenuto pagamento nel caso in cui si scelga di pagare con bonifico bancario) via fax al numero 0574 479157 all'attenzione di Monica Sili, o via email a monica.sili@silliker.it.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- Rimessa diretta
- Bonifico bancario anticipato

Versamento della quota di iscrizione tramite bonifico bancario intestato a:

Silliker Italia S.p.A. CariPrato – Ag. Coiano
IBAN IT74F0602021545045570181577
N.B. Nella causale del bonifico deve essere indicata la dicitura «Formazione Alimentarista, Azienda».

Per informazioni rivolgersi a monica.sili@silliker.it.
Tel. 0574 4791.



CORSI SOSTITUTIVI LIBRETTO SANITARIO

Regione Lombardia

Sede Centrale

Via G. Marradi 41
59100 Prato (PO)
Tel. 0574 4791
Fax. 0574 479157
info-po@silliker.it

Laboratorio di microbiologia

Via Grumello 45/C
24127 Bergamo (BG)
Tel. 035 4370011
Fax. 035 4326548
info-bg@silliker.it

www.silliker.it

Legge Regionale n° 12 del
04/08/2003 e Circolare di Vari
Organi Regionali n° 33 del
17/11/2003

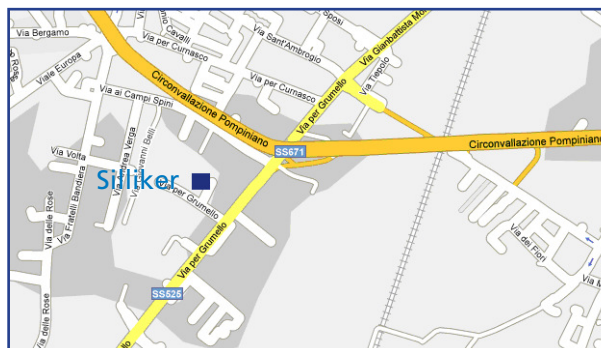


DOCENTI

Il corso è tenuto da tecnici Silliker laureati in discipline scientifiche.

SEDE DEI CORSI

Silliker Italia S.p.A, Via Grumello 45C, Bergamo.



CORSI PRESSO L'AZIENDA

Silliker offre la possibilità di organizzare il corso presso l'azienda interessata qualora ci sia una sala riunioni sufficiente per svolgere l'attività formativa.

Il costo minimo per organizzare il corso è di 350,00€ + iva (minimo 10 addetti). Per informazioni contattare Monica Sili 0574-4791.



SCHEDA DI ISCRIZIONE

SILLIKER ITALIA, Att. Sig.ra Monica Sili

Data d'interesse :

Nome :

Cognome :

Nome :

Cognome :

Nome :

Cognome :

Nome :

Cognome :

Nome :

Cognome :

Email :

Settore di attività :

INTESTAZIONE FATTURA

Ragione Sociale :

Indirizzo (sede legale) :

CAP : Città :

P.IVA/ Codice Fiscale :

Telefono : Fax :

Modalità di pagamento : Bonifico bancario Rimessa diretta

OBIETTIVO

Fornire la formazione necessaria all'adempimento dagli obblighi previsti dalla legislazione della Lombardia.

A CHI SI RIVOLGE

Il corso è rivolto a tutto il personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di alimenti.

CONTENUTI

Il corso affronta i seguenti argomenti:

- Contaminazione degli alimenti
- Moltiplicazione batterica
- Igiene del personale
- Procedure di pulizia e sanificazione
- La prevenzione
- Legislazione alimentare vigente
- Etichettatura
- Il sistema HACCP e l'autocontrollo

Il corso ha una durata di due ore; prevede un test finale di verifica ed il rilascio dell'attestato di partecipazione. Sono ammessi max 25 partecipanti.

