

## DATE 2011

Lunedì 28 febbraio 15.00-17.00

Lunedì 23 maggio 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 Francesca Scalise, o via email a francesca.scalise@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 francesca.scalise@silliker.it.  
Tel. 0574 4791.



Servizi Analitici Auditing Consulenza Formazione Ricerca & Sviluppo Sensory & Consumer **Formazione**

# CORSI DI FORMAZIONE PER ADDETTI DEL SETTORE ALIMENTARE

(EX 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](http://www.silliker.it)

Legge Regionale n° 33 del  
30/12/2010

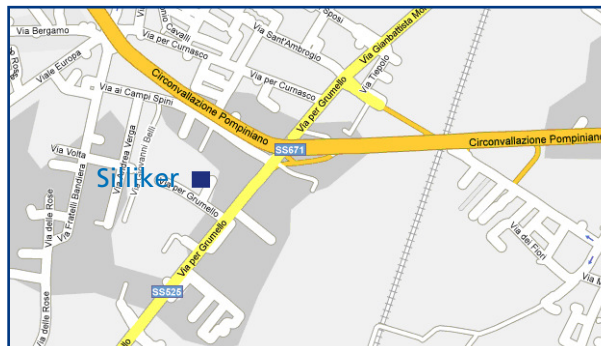


## DOCENTI

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 Francesca Scalise 0574-4791.



## SCHEDA DI ISCRIZIONE

SILLIKER ITALIA, Att. Sig.ra Francesca Scalise

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 : .....

PIVA/ 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.

