



CORSI RIFERITI AL PACCHETTO IGIENE

Il pacchetto igiene (Reg. 852/04 e D.lgs n. 193/07) impone alle aziende, la cui attività preveda manipolazione, stoccaggio, trasporto, somministrazione ecc. di prodotti destinati all'alimentazione umana, di implementare un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP illustrato su apposito manuale. Inoltre tutti gli operatori coinvolti nell'attività devono fruire di apposita formazione calibrata in funzione delle loro mansioni. Sono coinvolte da questi adempimenti:

- le ditte di trasformazione e preparazione di prodotti alimentari: conserve, miele ecc;
- le aziende con spaccio aziendale: carne, formaggi, salumi, ortofrutta;
- gli agriturismi con somministrazione alimentare (anche solo colazione);
- le aziende vinicole;
- le aziende che stoccano prodotti destinati direttamente o indirettamente all'alimentazione umana (ortofrutta o cereali).

Per dare modo alle aziende di adempiere a quest'obbligo abbiamo deciso di organizzare dei corsi a pagamento nel periodo dicembre 2012/febbraio 2013, salvo il raggiungimento del numero minimo di partecipanti previsto che li renda sostenibili dal punto di vista economico. La formazione degli addetti è fissata in 6 ore. Tutti coloro che sono interessati possono dare la loro preadesione agli Uffici Zona.

Cristina Bagnasco