



HACCP e igiene degli alimenti: corso in partenza

05/03/2020

Lavori nel settore alimentare, e hai bisogno di formazione per la gestione e l'implementazione del Piano di autocontrollo previsto dal sistema HACCP?

Allora iscriviti al corso [HACCP - FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI](#) che si svolgerà presso la sede EnAIP di Arona: la partenza è prevista per la fine di marzo!

Il percorso formativo è finalizzato a fornire agli operatori di aziende del settore alimentare, sia industriale che artigianale, un addestramento opportuno per la gestione e l'implementazione del Piano di autocontrollo previsto dal sistema HACCP e offre alle aziende una guida da seguire per preparare al proprio interno le misure necessarie per il contenimento dei rischi di contaminazione alimentare.

Il corso è rivolto ai titolari di aziende o ai responsabili del sistema HACCP che sono a contatto con qualsiasi tipologia di prodotto alimentare e quindi soggette al Piano di autocontrollo.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI: <https://enaip.org/aSRL>

oppure contatta

ENAIP ARONA

Via XX Settembre 36 - Arona (NO)

0322-248229

csf-arona@enaip.piemonte.it

Autore: *En.A.I.P. Piemonte*