



## **La sicurezza ha un nome : EFSC**

---

### **“FORMAZIONE” H.A.C.C.P. (D.G.R.L. n.282/02)**

Le disposizioni in materia di sicurezza alimentare prevedono che il titolare di ristoranti, tavole calde, bar, ecc. **“DEVE”** verificare che i propri dipendenti abbiano frequentato un corso di igiene degli alimenti così come previsto dal D.G.R.L. n.282/02 e che **“DEVE”** conservare in azienda una copia del loro (insieme al suo) attestato di partecipazione.

**La mancanza di detti attestati comporta una sanzione a carico dell’azienda**

**I corsi da noi organizzati prevedono quattro incontri così strutturati:**

**Primo Incontro** : partecipanti il titolare e tutto il personale - Tema trattato

a .il sistema haccp – approfondimento del quadro normativo

**Secondo Incontro**: partecipanti il titolare e tutto il personale Temi trattati

a.igiene personale – importanza del controllo visivo

b.argomenti di microbiologia alimentare – nozioni di chimica merceologica, di chimica, di fisica.

**Terzo incontro**: partecipanti il titolare e tutto il personale : Temi trattati

a.norme igieniche basilari per la lotta agli infestanti – valutazione e controllo delle temperature

b.igiene delle strutture, delle attrezzature – importanza della verifica dell’immagazzinamento

**Quarto incontro**: partecipanti il Titolare e il personale qualificato – Temi trattati

a.gestione delle risorse umane – relazione con i vari soggetti coinvolti nell’azienda

b.consegna degli attestati al titolare (in copia e in originale per i partecipanti)

I formatori coinvolti nei corsi tratteranno le singole materie per le loro conoscenze specifiche.

I corsi sono organizzati presso strutture facilmente raggiungibili anche con la metropolitana, e in alternativa per aziende con un adeguato numero di dipendenti gli incontri potranno essere organizzati presso la struttura stessa.

## **“FORMAZIONE” SICUREZZA sul POSTO di LAVORO**

Gli articoli 36 e 37 del Testo Unico sulla “sicurezza sul posto di lavoro” obbligano il Datore di Lavoro a provvedere perché i propri dipendenti ricevano una adeguata informazione/formazione/addestramento. Nel ricordare quindi che è compito del Datore di Lavoro promuovere e organizzare i corsi di formazione in linea con le disposizioni di Legge confermiamo che gli accordi con i nostri clienti includono quanto sopra. Ricordiamo che la mancata formazione dei dipendenti anche solo in caso di verifica da parte degli organi competenti le prescrizioni conseguenti potrebbero comportare pesanti sanzioni e anche la denuncia alla magistratura.

*Per maggiori informazioni e per le vostre specifiche necessità potete contattare :*



*Federico Baradel – cell. 336787975*

### **UN' OPPORTUNITA' PER TUTTI**

Per chi vuole sperimentare una SESSIONE GRATUITA DI COACHING, basta prenotarsi, inviando una e-mail a : [dlaurenti@efsc.it](mailto:dlaurenti@efsc.it)

### **LA FORMAZIONE**

Vista il nostro sito per conoscere i nostri programmi di formazione

<http://www.efsc.it/index.php?aid=3>

**LO STAFF EFSC** (<http://www.efsc.it/index.php?aid=10>) composto da professionisti esperti è quindi da oggi a disposizione, anche via e-mail, per qualsiasi informazione su: **sicurezza sul lavoro, HACCP, privacy.**

**Restiamo in contatto:** invia un tuo commento a questa newsletter scrivendo a [info@efsc.it](mailto:info@efsc.it) , lo riterremo un contributo per migliorare i suoi contenuti.

Se conosci altre aziende o persone interessate a leggerci, inoltra loro la copia di questa newsletter ed invitali ad iscriversi su [www.efsc.it](http://www.efsc.it) per ricevere direttamente le nostre comunicazioni.

**Per iscriversi o cancellare il proprio indirizzo inviare una e-mail a :  
[info@efsc.it](mailto:info@efsc.it).**