

**PREMESSA:** In Italia ogni regione risulta autonoma e indipendente nel disciplinare la formazione in materia d'igiene e applicazione del sistema HACCP. Nello specifico questo corso è valido, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e del Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria del 22 aprile 2020, n. 728 in Friuli Venezia Giulia.

**DESTINATARI:** Addetti che operano nel settore alimentare in attività: industriali, artigianali, commerciali, addetti a preparazione, trasformazione, confezionamento, somministrazione di alimenti e/o bevande, venditori o trasportatori di alimenti deperibili confezionati e non confezionati (es. rosticceri, baristi, camerieri gelatai, pescivendoli, casari, macellai, pizzaioli, panificatori, addetti a banconi salumi, ambulanti, ecc...). La normativa prevede una verifica finale dell'apprendimento, tale verifica verrà effettuata utilizzando un test a risposta multipla distribuito a fine lezione.

**CONTENUTI:** Il corso si propone di realizzare una efficace formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzata alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari. Così come previsto dalla normativa vigente il corso offre i contenuti tali da garantire all'alimentarista la conoscenza più approfondita in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria.

## DATI PER LA FATTURAZIONE

Rag. sociale o Cognome Nome se privato \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

P. IVA \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

Si richiede emissione di fattura:

**REFERENTE:** indicare i riferimenti per l'invio di comunicazioni

fattura ordinaria con IVA vigente (22%) *Se soggetti*

Cognome/Nome \_\_\_\_\_

codice destinatario o PEC \_\_\_\_\_

Tel./Email \_\_\_\_\_

Note \_\_\_\_\_

## CONDIZIONI DI ADESIONE

- Quota a partecipante comprensiva di attestato e materiale didattico (corso base e aggiornamento):

**CORSO HACCP - ADDETTI DEL SETTORE ALIMENTARE - 3 ore : 34,43€ + IVA. Totale ivato per partecipante € 42,00.**

**Pagamento tramite bonifico bancario prima dell'inizio su IBAN IT 18 Z 02008 02216 0000 0061 2139**

- Alla fine di ciascun corso verrà rilasciato, a chi risulti in regola con i pagamenti e con le frequenze richieste (almeno il 90% delle presenze), un attestato di partecipazione. In caso di smarrimento o di distruzione dell'attestato è possibile richiederne una copia al costo di 5 € + IVA

- La società si riserva di non attivare i corsi, qualora non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti previsto per ciascun corso intervenendo cause per le quali può essere compromesso il corretto svolgimento del corso stesso, avvisando i partecipanti iscritti e restituendo le quote versate.

- Eventuali rinunce non comunicate per iscritto almeno 3 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso daranno luogo all'addebito dell'intera quota di iscrizione. La sostituzione del partecipante prima dell'inizio del corso è sempre ammessa.

- Gli iscritti stranieri possono frequentare il corso se sono in grado di comprendere la lingua italiana. Nel caso in cui il partecipante non conosca a sufficienza la lingua italiana sarà necessario tradurre la lezione nella lingua conosciuta dall'allievo. Tale attività è a carico del datore di lavoro, che può avvalersi di personale anche non qualificato come interprete, ma che dovrà partecipare alla lezione e sottoscrivere l'attività di mediazione linguistica nel registro del corso. Segnalare nello spazio note tale esigenza.

Data \_\_\_\_\_ Timbro / Firma \_\_\_\_\_

Denominazione  
Azienda / Nome e Cognome  
se privato (persona fisica) \_\_\_\_\_

**PARTECIPANTI AL CORSO**

Indicare per ogni partecipante data e sede del corso scelto (vedi calendario)

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Nome _____               | Cognome _____                                 |
| Luogo di nascita _____   | Data di nascita _____                         |
| Email partecipante _____ | Data e orario corso _____<br>Sede corso _____ |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Nome _____               | Cognome _____                                 |
| Luogo di nascita _____   | Data di nascita _____                         |
| Email partecipante _____ | Data e orario corso _____<br>Sede corso _____ |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Nome _____               | Cognome _____                                 |
| Luogo di nascita _____   | Data di nascita _____                         |
| Email partecipante _____ | Data e orario corso _____<br>Sede corso _____ |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Nome _____               | Cognome _____                                 |
| Luogo di nascita _____   | Data di nascita _____                         |
| Email partecipante _____ | Data e orario corso _____<br>Sede corso _____ |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Nome _____               | Cognome _____                                 |
| Luogo di nascita _____   | Data di nascita _____                         |
| Email partecipante _____ | Data e orario corso _____<br>Sede corso _____ |

*I dati forniti saranno trattati da Synergica Srl secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di privacy ([vedi informativa](#))*

Compilare, firmare e inviare tutte le pagine alla mail:

**formazione@synergica.net**

Timbro / Firma \_\_\_\_\_

**Synergica s.r.l.**  
Tel. 040 43833 - Cell. 370 3440543  
[www.synergica.net](http://www.synergica.net)