

Corso Haccp a Fasano

Presso l'Istituto Alberghiero

FASANO - Al via il corso di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista HACCP (Hazard-Analysis and Critical Control Points) presso l'Istituto Professionale Alberghiero "G. Salvemini" di Fasano, presieduto da Rosa Anna Cirasino. Il corso è aperto al personale interno e agli esterni. Tutti i lavoratori che operano nella ristorazione, nella gastronomia e attività similari, interessati alla produzione primaria di alimenti o alla loro preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore, devono conoscere bene le principali regole dell'igiene e della sicurezza degli alimenti.

"La normativa vigente - spiega la dirigente scolastica dell'I.I.S.S. "Salvemini" di Fasano, Rosa Anna Cirasino - richiede il conseguimento di un attestato legalmente riconosciuto, atto a comprovare le competenze in materia e, in particolare, la conoscenza delle regole di base che proteggano la salute di chi entra in contatto con gli alimenti lavorati o maneggiati".

"Senza l'attestato HACCP - precisa la dirigente scolastica del "Salvemini" di Fasano, Rosa Anna Cirasino - non è permesso lavorare nell'industria alimentare ed enogastronomica; pertanto, esso è un requisito fondamentale ed imprescindibile in sede di assunzione".

Il corso in questione presso l'Istituto Professionale Alberghiero "Salvemini" di Fasano sarà tenuto dalla dott.ssa Anna Gemma Simini, dirigente medico SIAN, presso il Dipartimento di Prevenzione ASL BR.

Gli interessati possono contattare il prof. Giovanni Legrottaglie dell'Istituto Professionale Alberghiero "Salvemini" al numero 3341002100.

Tempo stimato di lettura: 20"

12/01/2018 09:02