



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZI VETERINARI: S.O.C. AREA B - IGIENE PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
S.O.C. AREA C - IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

**CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE**

**“ATTIVITA’ INTEGRATA DELLE AREE DI COMPETENZA A SOSTEGNO
DELLA SICUREZZA SANITARIA DELLA MICROIMPRESA”**

SEDI DEL CORSO (FILIERA CARNE)

27/12/2012 – ore 20.00 - MONLEALE - SALA RIUNIONI “VOLPEDO FRUTTA” P. zza BRUNO n. 1

28/12/2012 - ore 20.00 - MONLEALE - SALA RIUNIONI “VOLPEDO FRUTTA” P. zza BRUNO n. 1

§§§§§§§§§§§§§§§§§§

SEDI DEL CORSO (FILIERA LATTE)

28/12/2012 ore 9.00 ACQUI TERME – DISTRETTO SANITARIO –
AULA CONFERENZE C.so ALESSANDRIA n. 1

FINALITÀ – OBIETTIVI

Corretta applicazione delle buone prassi igieniche/procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP, con metodologia semplificata come indicato dalla D.D. 15/10/2012, n. 692 – REGIONE PIEMONTE, B.U. n. 47 del 22/11/2012, nelle “MICROIMPRESE”. Valutazione dello strumento “della flessibilità” richiamato nel quindicesimo considerando del Reg. CE n. 852/04. Modalità di campionamento ai sensi Reg. CE n. 2073/05.

Vista la rilevanza degli argomenti trattati si raccomanda la partecipazione.

Sarà rilasciato attestato di partecipazione e formazione

INFORMAZIONI: SVET AL – Distretto Alessandria 0131/306977,

Distretto Tortona 0131/865922 – 865923 mail pbassi@aslal.it

Distretto Casale 0142/434553 mail vdessimone@aslal.it

Distretto Acqui Terme 0144/777408 mail negro@asial.it

Distretto Novi L. 0143/2027 mail uspallasso@aslal.it

IL DIRETTORE
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
DR. ENRICO GIERCI



una sanità in salute fa bene a tutti