



Modal title

112 83 1

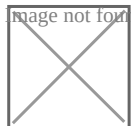
{IMGTOP}

[Pagina precedente](#)

HACCP e igiene degli alimenti: corso in partenza

[News Arona](#)

05/03/2020 {ORA}



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

Guarda il video

Documenti allegati

{FILES}

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

Galleria

{GALLERY}

[Stampa](#) [Condividi](#) [Newsletter](#)

Condividi

- 
- 
- 
- 

<https://enaip.org/Tuqc>