

*Accademia del Terziario
e delle Piccole e Medie Imprese SCARL*

Prot. n. 10/EELL/14

Sassari, 31 Gennaio 2014

Ai Sigg.ri Responsabili
degli Sportelli SUAP in indirizzo
LORO SEDI

Oggetto: ATTIVITA' FORMATIVE IN MATERIA DI IGIENE ALIMENTARE E HACCP

Gentilissimi,

con l'intento di venire incontro alle esigenze dell'utenza del territorio potenzialmente interessata, ci è gradito comunicare che, nei giorni scorsi, con il rilascio dei primi attestati, conseguiti da una trentina di partecipanti, sono state ufficialmente inaugurate le nuove sessioni dei corsi di formazione in materia di "Igiene Alimentare e HACCP".

Organizzate da PERFORMA, l'Agenzia Formativa del Sistema Confcommercio Imprese per l'Italia Nord Sardegna, le attività corsuali, che saranno periodicamente realizzate nei principali centri del Nord Sardegna, sono finalizzate alla formazione di tutte le figure – **titolari, responsabili ed addetti** – che, all'interno delle varie realtà aziendali, sono **coinvolte nelle diverse fasi di lavorazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti** nonché di quanti intendono operare all'interno di questo delicato settore o desiderano semplicemente arricchire il proprio curriculum professionale, anche in vista delle opportunità lavorative legate alla stagione turistica.

I corsi tengono conto degli obblighi dettati dalle vigenti disposizioni normative comunitarie e nazionali che impongono a tutti i titolari d'impresa operanti nell'ampio e variegato comparto dell'alimentazione (**ristoranti, bar-caffè, strutture turistiche con annesse cucine o bar, mense, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, gastronomie, distribuzione organizzata, rivendite di generi alimentari, frutta e verdura, macellerie, prodotti ittici, pane e dolci, ecc.**) di provvedere alla formazione ed all'aggiornamento degli addetti alla manipolazione degli alimenti.

E' infatti cresciuta, negli ultimi anni, l'attenzione complessiva verso la qualità alimentare, con particolare riguardo agli aspetti relativi alla salubrità ed alla sicurezza, non solo con l'intento di aumentare la soddisfazione dei consumatori, ma anche e soprattutto con l'obiettivo di salvaguardare e tutelare la salute pubblica.

I corsi - che **consentono alle imprese di far fronte agli obblighi formativi imposti dal quadro legislativo di riferimento e forniscono indicazioni utili a scongiurare l'applicazione di pesanti sanzioni** – si propongono di illustrare i fattori di rischio e le patologie legate al trattamento degli alimenti, trasmettere buone prassi operative, far comprendere i principi dell'autocontrollo, approfondire la conoscenza della normativa vigente in materia nonché le funzioni degli organi di controllo.

Il tutto con l'intento, non secondario, di contribuire alla diffusione della cultura della sicurezza alimentare, salvaguardare la salute e la tutela del consumatore nonché dei lavoratori coinvolti nelle fasi di lavorazione, favorire il perseguimento di condotte corrette e socialmente responsabili, prevenire i rischi da contaminazione riducendo la trasmissione di malattie.

*Accademia del Terziario
e delle Piccole e Medie Imprese SCARL*

Per ogni indicazione in proposito, è possibile rivolgersi all'apposito sportello informativo istituito presso le sedi centrali e zonali della Confcommercio (Sassari: tel. 079.2599538/528/519 – Olbia: 0789.23994).

Per ulteriori info: <http://www.performasardegna.it/> oppure
<https://sites.google.com/site/performasardegna/>.

Nel ringraziare per la cortese attenzione, restiamo a vostra completa disposizione in un clima di fattiva, reciproca collaborazione e, con l'occasione, porgiamo i nostri più cordiali saluti.

L'Amministratore Delegato
(Mario Sassu)

