

Reserva ja la teva plaça!

CURS DE HIGIENE I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS *(gratuït)*

Dates: Abril de 2011 (dos dies a determinar)

Horari previst: 14.30h – 16.30h

Lloc: CAN MAS - Oficina de la llei de barris (interior del Parc Rizal)

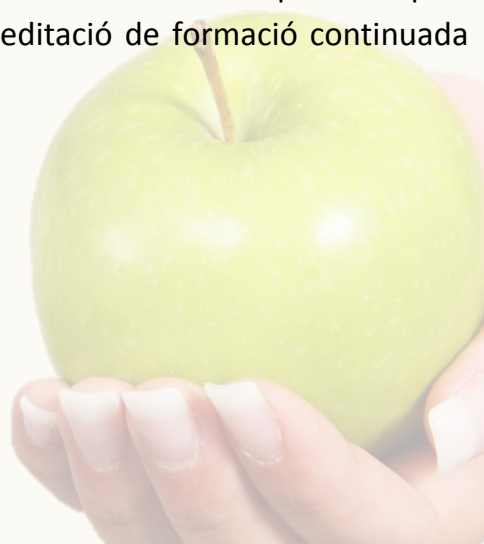
Necessites acreditar la teva formació en manipulació d'aliments? Fa temps vas fer un curs i necessites actualitzar-te? Has contractat nous empleats i vols formar-los?

El *Reglament europeu vigent* relatiu a la higiene dels productes alimentaris estableix que tot comerç, dedicat a una activitat inclosa dins del sector de l'alimentació, ha de formar de forma continuada als seus empleats pel que fa a la higiene i la manipulació d'aliments.

Per aquesta mateixa raó **Comerç Can Mas** t'ho posa fàcil. Només has de fer la teva pre-inscripció abans que s'esgotin les places i així podràs obtenir la teva acreditació de formació continuada **sense cap cost!**

Temari:

1. Perills associats als aliments
2. Actituds dels manipuladors d'aliments. BPM
3. Higiene preventiva al procés
 - Restauració col·lectiva
 - Comerç al detall
4. Sistema d'APPCC o Autocontrol a la restauració.
5. Pre-requisits del sistema d'APPCC



RESERVA LA TEVA PLAÇA entregant el full de pre-inscripció omplert a la Oficina de la llei de barris (interior del Parque Rizal), **ABANS DEL 30 DE GENER DE 2011.**

Facebook: www.facebook.com/comerccanmas

Correu electrònic: comerccanmas@ripollet.cat

** Com a curs integrat dins del pla de dinamització comercial del barri de Can Mas, s'atorgarà prioritat a aquells comerciants que formin part de la xarxa comercial de Can Mas.*

Organitza:

PROJECTE
D'INTERVENCIÓ
INTEGRAL
CAN MAS



Ajuntament
de Ripollet