



FORMAZIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

*HACCP e Corso SAB: requisiti
obbligatori per il settore food*



PERCHÉ È IMPORTANTE LA FORMAZIONE?

- La normativa nazionale e regionale prevede percorsi formativi obbligatori per garantire che le attività del settore alimentare rispettino i requisiti igienico-sanitari e siano gestite da persone qualificate.
- Due sono i corsi fondamentali:
- Formazione HACCP → per addetti alla manipolazione degli alimenti.
- Corso SAB (Somministrazione Alimenti e Bevande) → per titolari e responsabili di bar, ristoranti, negozi alimentari e pubblici esercizi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Reg. CE 178/2002 → principi generali di sicurezza alimentare.
- Reg. CE 852/2004 → igiene dei prodotti alimentari e obbligo HACCP.
- D.Lgs. 193/2007 → sanzioni in materia di igiene.
- Legge 287/1991 → disciplina dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.
- Normative regionali → disciplinano durata, contenuti e aggiornamento dei corsi HACCP e le modalità del corso SAB.

AMBITI DI APPLICAZIONE

Formazione HACCP

- Corso base per addetti alla manipolazione alimenti.
- Aggiornamento obbligatorio (ogni 2/3/5 anni in base alla Regione).
- HACCP per titolari/responsabili dell'autocontrollo.

Corso SAB – Somministrazione Alimenti e Bevande (ex REC)

- Requisito obbligatorio per aprire e gestire bar, ristoranti, pizzerie, mense, negozi alimentari, catering.
- Rilascia l'attestato valido a livello nazionale.
- Contenuti: normativa alimentare, igiene e sicurezza, merceologia alimentare, gestione aziendale, nozioni di marketing e customer care.

I VANTAGGI PER LA TUA ORGANIZZAZIONE

- Conformità agli obblighi nazionali e regionali.
- Possibilità di avviare e gestire attività nel settore food.
- Personale formato e consapevole sui rischi igienico-sanitari.
- Riconoscimento ufficiale e spendibile a livello nazionale.
- Corsi erogabili anche in modalità finanziata (fondi interprofessionali e bandi regionali).

A CHI SONO RIVOLTI I CORSI

- Addetti e operatori alimentari (HACCP).
- Titolari e responsabili di pubblici esercizi (Corso SAB).
- Chi intende aprire un bar, ristorante, pizzeria, negozio alimentare, attività di catering o somministrazione.

AFFIDATI AI NOSTRI ESPERTI PER LA FORMAZIONE

Con **PROGEST SRL** sei pronto ad avviare, gestire e garantire la sicurezza delle attività alimentari.
Dalla **formazione HACCP** al **Corso SAB**, ti accompagniamo in tutto il percorso.