



consulenze e pratiche ambientali  
salute e sicurezza sul lavoro  
formazione sicurezza e ambiente  
intermediazione commercio rifiuti  
consulenze sistemi di gestione  
igiene e sicurezza alimentare  
pratiche di prevenzione incendi



## SCHEDA D'ISCRIZIONE CORSO HACCP

Per iscriversi è necessario inviare alla segreteria del corso, la presente scheda debitamente compilata in **TUTTI i campi in STAMPATELLO**, al n. di fax 045 7903703 o alla mail [formazione@erreuno.com](mailto:formazione@erreuno.com)

**ENTRO E NON OLTRE MERCOLEDI' 23 OTTOBRE 2024**

### DATI AZIENDA

Ragione Sociale .....  
 Titolare/Leg. Rapp. Sig./sig.ra .....  
 Sede legale nel Comune di ..... C.A.P. ....  
 Via ..... n. ....  
 C.F. .... P. IVA .....  
 Tel. .... Fax ..... E-mail .....  
 Svolgente attività di ..... Tot. lavoratori ..... Cod. ATECO 2007 .....  
 Codice Univoco per SDI ..... Indirizzo PEC .....  
**Associato UNILAVORO PMI Verona (sconto 10%):** SI  nr. tessera: ..... no

### LUOGO, DATE, ORARI E COSTO DEL CORSO

Il corso si terrà presso lo studio **Aerreuno, Viale Postumia 58/A (palazzo Unieuro) a Villafranca di Verona (VR)** con il seguente calendario:

Tipo Corso	Ore	Date	Orari	Costo
HACCP	03	Mercoledì 30 ottobre 2024	dalle ore 14.30 alle ore 17.30	€uro 73,20 a partecipante (€ 60,00 + IVA)

**Il pagamento è da effettuarsi a seguito di ns. conferma di avvio corso mediante bonifico bancario.**

### NOMINATIVO PARTECIPANTI (IN STAMPATELLO)

Cognome ..... Nome .....  
 Codice Fiscale ..... Nato/a a ..... il .....  
 Mansione svolta in azienda .....

Cognome ..... Nome .....  
 Codice Fiscale ..... Nato/a a ..... il .....  
 Mansione svolta in azienda .....

*Luogo e Data*

*Timbro e firma per accettazione ed iscrizione*

.....

.....



consulenze e pratiche ambientali  
salute e sicurezza sul lavoro  
formazione sicurezza e ambiente  
intermediazione commercio rifiuti  
consulenze sistemi di gestione  
igiene e sicurezza alimentare  
pratiche di prevenzione incendi



## **CORSO HACCP – RIVOLTO A TUTTI GLI ADDETTI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE IN AZIENDE DI DISTRIBUZIONE O LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Il tema della sicurezza e dell'igiene degli alimenti è oggetto di particolare attenzione da parte dell'Unione Europea. In particolare il Cap. XII dell'All. II del Regolamento CE 852/04 che attualmente governa l'Hazard Analysis and Critical Control Point (analisi dei pericoli e punto critico di controllo - di seguito HACCP), dispone la necessità per gli operatori di assicurare un adeguato livello di formazione del proprio personale.

### **CONDIZIONI GENERALI E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Il corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti. Al termine del corso verrà rilasciato regolare Attestato di Partecipazione.

Il pagamento è da effettuarsi a seguito di ns. conferma di avvio corso mediante bonifico bancario (le coordinate bancarie saranno comunicate assieme alla mail di conferma di avvio del corso).

**N.B.: Si comunica che le eventuali disdette che non perverranno sei giorni prima dell'inizio del corso, daranno luogo ad un addebito pari al 25% della quota di partecipazione.**

### **COMPRESIONE LINGUA ITALIANA**

Il Datore di Lavoro attesta che i partecipanti hanno una adeguata conoscenza e comprensione della lingua italiana sia orale che scritta.

Per i lavoratori con cittadinanza straniera, che non abbiano conseguito i titoli di studio in Italia, la partecipazione al corso è subordinata al superamento di una prova di verifica della comprensione e conoscenza della lingua italiana. L'Azienda dovrà pertanto far eseguire il test della comprensione che vi faremo avere in caso ci fosse un partecipante straniero.

### **GDPR Regolamento UE 2016/679 (legge relativa alla Privacy) sul trattamento dei dati personali**

In esecuzione alla legge citata, il Cliente esprime il proprio consenso al trattamento dei dati personali, direttamente o anche attraverso terzi per le seguenti finalità: rapporti commerciali, contabili e di fatturazione, invio dati ad Istituti di Credito e/o recupero crediti, invio di circolari informative, referenze a Clienti terzi di lavori svolti. Informazioni dettagliate, anche in ordine al suo diritto di accesso e agli altri suoi diritti, sono riportate sul ns. sito [www.aerreuno.it](http://www.aerreuno.it).