

TEMPO LIBERO - Conferenze

VAI AL COMUNE DI LECCO | TORNA AGLI EVENTI | SCHEDA



Inserito da NSI il 16 Febbraio 2016 - Lecco



Gestione dell'Haccp ed Allergeni. Seminario gratuito a Lecco



Gruppo Sfera
Salute e Sicurezza del Lavoro

Vi invita al SEMINARIO INFORMATIVO

GESTIONE DELL' HACCp ED ALLERGENI:

come comportarsi nel settore della ristorazione e dell'alimentare

2 MARZO 2016 dalle ore **15.30** alle ore **17.00**

c/o Aula Formazione - Novazione S.r.l. Via Balicco 99 - Lecco

Intervengono:

Dott.ssa Sara Brambilla

Biologa Nutrizionista

ALIMENTI ed ALLERGENI: NOVITÀ

Oggi le allergie alimentari sono sempre più diffuse.

Cosa richiede la legge?

Come tutelare e aiutare il nostro cliente-consumatore?

iuvat

Mauro Riva

Consulente Tecnico, Formazione HACCP

NUOVO SOFTWARE PER LA GESTIONE DELL'HACCp

Aboliamo il cartaceo ed automatizziamo procedure, registrazioni e controlli

METI

CONVEGNO GRATUITO

conferma la tua partecipazione entro il 26 febbraio a: marketing@grupposferasrl.it

Gruppo Sfera S.r.l. Via del Miro 25 - 23021 Lecco (LC) Tel. 0322/17181 1810 info@grupposferasrl.it www.grupposferasrl.it



in collaborazione con:
NovAzione S.r.l.

Primo appuntamento della rassegna di SEMINARI INFORMATIVI GRATUITI promossi da Gruppo Sfera Srl, società di Consulenza, Assistenza e Gestione nell'ambito della Salute e Sicurezza sui Luoghi di Lavoro. Un appuntamento dedicato all'Igiene Alimentare, la Gestione dell'HACCp e degli ALLERGENI per tutti coloro che operano nel settore ristorativo e alimentare. L'occasione per confrontarsi con tecnici e professionisti sulla novità legislativa del settore alimentare ed approfondire problematiche e nuove modalità di gestione delle procedure ad esso connesse.

Nel corso del pomeriggio interverranno la dott.ssa Sara Brambilla, biologa nutrizionista, e Mauro Riva, Formatore e Consulente tecnico di igiene alimentare. Il primo intervento indagherà le sempre più diffuse allergie e intolleranze alimentari, argomento ormai di dialogo tra esercenti e consumatori. La legge tutela il consumatore obbligando il ristoratore ad avere determinati requisiti, troppo spesso sottovalutati. Diventa quindi opportuno affidarsi a consulenti esperti e puntuali in grado di comprendere fino in fondo tutti gli aspetti a tutela del proprio cliente-consumatore affiancando Sicurezza e Qualità del prodotto.

Successivamente verrà presentata una novità assoluta in ambito di Gestione HACCP, METI HACCP Manager, il nuovo software on line che abolendo il manuale cartaceo HACCP automatizza registrazioni, procedure e controlli. La continua evoluzione della norma e l'aumento degli obblighi relativi agli adempimenti HACCP rendono necessario un approccio innovativo per permettere ai piccoli e medi imprenditori del settore alimentare di essere sempre in regola senza doversi sobbarcare costi esorbitanti.

Con METI HACCP Manager è possibile potenziare la qualità e la sicurezza alimentare diminuendo inoltre il rischio di imprevisti che possono ripercuotersi sui consumatori. Gruppo Sfera Srl si fa promotrice di una corretta gestione delle attività alimentari, puntando sulla formazione del personale ed educando le aziende clienti ad elaborare e mantenere il manuale di autocontrollo alimentare.

HACCp previsto per legge. Trattare gli alimenti con l'attenzione che richiedono è il primo passo per un'alimentazione sana e sicura. La Sicurezza sposa la Nutrizione.

