

SCHEDA DEL CORSO

Tipologia	Libretto Sanitario
Descrizione	E' stato abrogato il libretto sanitario per quanti manipolano alimenti, siano essi titolari di attività che dipendenti. Tale adempimento è stato sostituito dall'obbligo di sostenere un corso di formazione con l'obbligo di aggiornamento triennale .
Contenuti	<p>a) <i>igiene della persona, degli ambienti e delle attrezzature;</i></p> <p>b) <i>igiene della lavorazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>modalità di contaminazione e conservazione degli alimenti;</i> - <i>rischi per la salute legati al consumo di alimenti;</i> <p>c) <i>valutazione del rischio alimentare e sistemi di controllo (HACCP)</i></p>
Durata in ore	4
Destinatari	tutti coloro che manipolano alimenti: salumieri, macellai, panificatori, fruttivendoli, artigiani, pasticceri, baristi, addetti alla somministrazione, ecc...
Materiale didattico	<p>La quota di partecipazione comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - materiale di cancelleria - dispensa
Attestato	A fine corso sarà rilasciato un attestato valido ai sensi del REGOLAMENTO REGIONALE 15 maggio 2008, n. 5

Rev. 1.9.2011