



SCHEDA DI INFORMAZIONE - CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
Ai sensi del D.Lgs 81/08

INFORMATIVA CORSO
ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Descrizione:

Il corso è rivolto al personale qualificato che manipola alimenti e si effettua in sostituzione dell'ex libretto sanitario;

Il percorso formativo è previsto in tutte le aziende che conservano, commerciano, producono e manipolano alimenti e bevande secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02.

Programma:

Il sistema HACCP (compiti e funzioni); L'importanza del controllo visivo; L'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione; Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori; Valutazione e controllo delle temperature e del microclima; Argomenti di microbiologia alimentare; Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica; Nozioni di igiene delle strutture delle attrezzature e l'igiene personale.

Durata:

8 ore