

Corsi di formazione in materia di igiene alimentare (Legge Regionale n. 12 del 4/8/2003)

La Legge 12 della Regione Lombardia del 4/8/2003 ha sostituito l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria con l'obbligo di frequenza a corsi biennali, per diversi soggetti: titolari, collaboratori, familiari, soci, dipendenti, nuovi addetti, di qualunque azienda svolga attività di **produzione, somministrazione, preparazione, trasformazione, vendita e distribuzione di alimentari**.

Ogni addetto alla manipolazione alimentare deve avere un **ATTESTATO NOMINALE** con validità di 24 mesi. L'attestato viene rilasciato da Società formatrici, durante corsi specifici per la mansione svolta; ogni partecipante, al termine del corso, effettua un test di comprensione. Ogni 2 anni gli addetti dovranno rinnovare la formazione, per avere un nuovo attestato. L'ASL in caso di controllo chiede ad ogni addetto l'Attestato di frequenza ad un corso di formazione.

IL NOSTRO CORSO

I contenuti dei nostri corsi vertono su:

- motivazioni all'interesse per l'igiene
- contaminazioni e conservazione degli alimenti
- malattie trasmesse dagli alimenti
- procedure di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- igiene personale

Dal 2005 in poi **OGNI ADDETTO** alla manipolazione alimentare deve essere in possesso di un attestato.

I corsi di formazione si effettuano presso la sede del cliente, in orario da concordare. La durata varia a seconda dell'attività specifica svolta, da 2 a 4 ore con frequenza obbligatoria.

**Per qualsiasi ulteriore informazione,
o per iscrivervi al prossimo corso,**

ANDATE ALLA PAGINA **CONTATTI**

oppure SCRIVETE all'indirizzo d.randone@startrash.it