

Corso per Alimentarista (Ex Libretto Sanitario)

A seguito del D.Lgs. 46/05, la Regione Campania ha abolito il **libretto sanitario** sostituendolo con un corso di formazione obbligatorio dal 2007, pena l'illecito amministrativo perseguibile con l'applicazione di sanzioni amministrative. Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di alimenti ha l'obbligo di conseguire un **attestato di formazione per alimentarista HACCP** in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria così come previsto dal nuovo decreto.

| | |
|---|---|
| ARTICOLAZIONE DIDATTICA | <p>Il corso è suddiviso in tre tipologie a seconda della mansione svolta: Responsabili di industrie alimentari; Addetti di livello di rischio 1; Addetti di livello di rischio 2.</p> <p>Il corso ha validità 3 anni, al termine l'utente è obbligato ad aggiornare le sue conoscenze attraverso la frequenza di appositi corsi.</p> |
| RESPONSABILI DI INDUSTRIE ALIMENTARI: PER I TITOLARI | <p>Il responsabile dell'industria alimentare è una figura fondamentale nella gestione dell'organizzazione in tutte quelle aziende che lavorano a contatto con gli alimenti e si occupano di produzione, somministrazione e distribuzione.</p> <p>Per poter svolgere tale professione, il Responsabile dell'industria alimentare, infatti, dovrà necessariamente aver svolto un corso di formazione per alimentarista, che certifichi, la sua idoneità a svolgere operazioni a contatto con gli alimenti, inoltre, dovrà avere spiccate doti organizzative e di gestione di tutte le problematiche connesse ai cicli produttivi.</p> <p><u>Durata:</u> 12 ore</p> |
| ADDETTI DI LIVELLO DI RISCHIO 1 PER I DIPENDENTI | <p>Rientrano in tale rischio: baristi, fornai addetti produzione pizze e similari, addetti somministrazione / porzionamento pasti in strutture socio-assistenziali e scolastiche, addetti alla vendita di alimenti sfusi e generi alimentari.</p> <p><u>Durata:</u> 4 ore</p> |
| ADDETTI DI LIVELLO DI RISCHIO 2 PER I DIPENDENTI | <p>Rientrano in tale rischio: cuochi; pasticciieri; gelatieri; addetti gastronomia (produzione e vendita); addetti produzione pasta fresca; addetti lavorazione latte e formaggi; addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita di carne, pesce e molluschi; addetti produzione ovoprodotti.</p> <p><u>Durata:</u> 8 ore</p> |
| METODOLOGIA DIDATTICA | <p>Erogati in Modalità ONLINE</p> |
| ATTESTATI | <p>L'attestato rilasciato è valido a tutti gli usi di legge, però solo dopo aver superato un test che certifichi l'avvenuta formazione HACCP.</p> <p>La legge richiede obbligatoriamente il possesso dell'attestato HACCP, senza il quale non è permesso lavorare nell'industria alimentare.</p> |
| NOTE | <p><i>Per ricevere informazioni contattare l'Ufficio Formazione</i></p> |