

CORSO ADDETTO RISCHIO LIVELLO 2

| | |
|---------------------|--|
| Durata: | 8 Ore * |
| Prepara per: | Il corso prepara per acquisire conoscenze e competenze nelle attività connesse al settore alimentare al fine di formare gli addetti all'industria alimentare di livello di rischio 2 (es. cuochi pasticceri, gelatieri, addetti gastronomia, addetti produzione pasta fresca, addetti lavorazione latte e formaggi, addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita carne, pesce e molluschi, addetti produzione ovoprodotti, ecc.), addetti che manipolano alimenti. |
| Destinatari: | Persona addetta al settore alimentare che per la mansione svolta ricade nel livello di rischio 2 secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02 e dell'ex D.Lgs. 155/97 in sostituzione del vecchio libretto sanitario. |
| Requisiti: | Nessun requisito minimo |
| Descrizione: | <p>Il corso di formazione per Haccp addetto di livello di rischio 2 sostituisce a tutti gli effetti il libretto sanitario ed è strutturato in conformità alle norme di legge vigenti in materia.</p> <p>Il percorso formativo è finalizzato all'apprendimento delle conoscenze e delle competenze necessarie per svolgere l'attività nel settore alimentare.</p> <p>Programma del corso:</p> <ul style="list-style-type: none">• Il sistema HACCP, nozioni di base;• Malattie trasmissibili tramite gli alimenti, controlli e verifiche;• Norme igieniche basilari, il metodo HACCP;• Igiene della persona e igiene dell'ambiente di lavoro• Aspetti normativi e merceologici;• Processi di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;• Test finale. |

* Per la Regione Lazio il corso è di 14 ore (D.G.R. Lazio del 8 marzo 2002 n. 282) e viene identificato con l'ulteriore dicitura PERSONALE QUALIFICATO DELLA RISTORAZIONE.