



**FORMAZIONE DEGLI ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE AI SENSI DELL'ART. 126 DELLA LEGGE REGIONALE 33/2009 E DEL REGOLAMENTO CE 852/2004**

**DURATA 4 ORE**

**DESTINATARI**

TUTTI GLI ADDETTI ALLA PRODUZIONE, PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE DI ALIMENTI CHE, AI SENSI DELL'ART. 126 L. R. N° 33/2009 E DEL REGOLAMENTO CE 852/2004, DEVONO RICEVERE ADEGUATA PREPARAZIONE IGIENICO-SANITARIA

**CONTENUTI**

- ▶ PRINCIPALE NORMATIVA IN CAMPO ALIMENTARE
- ▶ CENNI DI MICROBIOLOGIA
- ▶ PRINCIPI D'IGIENE (VIE DI CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E PREVENZIONE IN CAMPO ALIMENTARE)
- ▶ SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI
- ▶ IGIENE DELLE LAVORAZIONI
- ▶ IGIENE DELLE LAVORAZIONI
- ▶ PULIZIA E DISINFEZIONE
- ▶ IGIENE DEL PERSONALE
- ▶ TEST FINALE

**CERTIFICAZIONE**

CERTIFICAZIONE DI FREQUENZA



**C.F.P. G. ZANARDELLI di DESENZANO DEL GARDA**

Via B. Croce 21/23 - Rivoltella - Tel. 0309110291 Fax 0309110481 – mail: corsi.desenzano@cfpzardelli.it

**OBIETTIVI**

IL CORSO CONSENTE DI ACQUISIRE LE CONOSCENZE FONDAMENTALI E LE COMPETENZE RELATIVE AI PRINCIPALI RISCHI DI ORDINE MICROBIOLOGICO, CHIMICO E FISICO RIGUARDANTI I PROCESSI DI PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI, I REQUISITI STRUTTURALI, LA GESTIONE DEGLI ALIMENTI, L'IGIENE DELLA PERSONA E DELL'AMBIENTE, NONCHÉ LA PREVENZIONE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI DEL COMPARTO.

IL CORSO PERMETTE DI ASSolvere ALL'OBBLIGO DI FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO PER GLI ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE, AI SENSI DEGLI ART. 126 DELLA L.R. 33/2009 E DEL REGOLAMENTO CE 852/2004

**COSTO**

**61,00 € IVA INCLUSA**

**CALENDARIO**

**LUNEDI' 02/03/2020**  
dalle 14,30 alle 18,30

L'attivazione del corso è subordinata al raggiungimento del numero di iscritti previsto e all'approvazione da parte degli organi competenti.

**HACCP**

**61 € IVA INCLUSA**

**A.F. 2019/2020**

**CHIAMA**  
**030 9110291**