



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

**INFORMATIVA CORSO**  
**ADDETTI CHE NON MANIPOLANO ALIMENTI**

**Descrizione:**

Il corso è rivolto al personale non qualificato che non 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.

**Durata:**

4 ore