



In partnership
con



Via Piemonte, 12 - 87036 Rende
Tel 0984/837852
www.jbprof.com

Via Arnone, 19/F - 87100 Cosenza
Tel e Fax 0984.77806
www.delvitchimica.it

Corso di formazione per alimentaristi ed operatori del settore alimentare

Il Decreto Dirigenziale della Regione Calabria n. 21667 del 1 Dicembre 2009 "Linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi ed operatori del settore alimentare" disciplina, per tutti coloro che a qualsiasi titolo vengono a contatto con alimenti e bevande, quanto segue:

- la necessità di acquisire l'attestato di formazione professionale e/o aggiornamento per gli alimentaristi in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria;

- l'obbligo di frequenza di corsi di formazione professionale e/o aggiornamento specifici per alimentaristi.

I titolari delle imprese alimentari trovati sprovvisti dell'attestato di formazione o che assumono alimentaristi sprovvisti dell'attestato di formazione, sono soggetti alle prescrizioni ed alle sanzioni previste per le violazioni al Regolamento CE 852/04 ed 853/04

Contattaci: 0984.77806 per informazioni sui contenuti dei corsi
0984.837852 per informazioni sull'organizzazione dei corsi

Se interessati, indicare tra le seguenti la propria mansione all'interno dell'azienda

Categoria A - Rischio elevato

Codici Gruppi	Gruppi Omogenei
10)	responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda (nei settori sotto specificati cat. A e cat. B), nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo;
11)	personale operante all'interno delle cucine per mense, ristoranti, pizzerie e similari;
12)	addetti alle rosticcerie, gastronomie, personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;
13)	addetti alle preparazioni in bar, tavola calda;
14)	allievi di scuola alberghiera addetti a lavorazioni che presentano un rischio microbiologico significativo;
21)	pasticceri;
22)	produttori di gelato artigianale;
23)	addetti stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari;
24)	addetti lavorazioni prodotti da forno;
31)	addetti all'industria conserviera
41)	addetti manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia e destinati ad una alimentazione particolare;
42)	addetti ai caseifici;
43)	addetti presso stabilimenti di lavorazione delle carni e del pesce

Categoria B - Rischio medio

Codici Gruppi	Gruppi Omogenei
15)	personale addetto alla sola somministrazione nelle mense;
16)	addetti alla vendita presso esercizi commerciali (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.);
17)	camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione);
18)	baristi addetti alla sola somministrazione e vendita;
19)	addetti alla produzione delle bevande;
25)	addetti alla produzione di caramelle e affini
32)	addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi;
33)	personale addetto alla vendita e lavorazione dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura