

**Corsi di formazione per lo sviluppo aziendale - 2005**  
**Area Qualità, Sicurezza e Ambiente**  
**Associazione Industriali Grosseto**  
Giano Ambiente s.r.l.

*Percorso per Addetti ad attività alimentari semplici con esclusione di quelle di produzione e preparazione*

*Corso riconosciuto dalla Provincia di Grosseto ai sensi dell'art. 17, comma 1, lett. b della LR 32/2002*

---

**Grosseto**

**PREMESSA**

La Legge Regionale n. 24/03, ai fini della salubrità degli alimenti e la riduzione di malattie di derivazione alimentare, ha introdotta l'obbligo della formazione e dell'aggiornamento degli alimentaristi, in sostituzione del rilascio del libretto sanitario. Attuativa di questa legge è la Delibera della Giunta Regione Toscana n. 1388 del 27 dicembre 2004 in cui sono stabiliti gli indirizzi e le indicazioni operative relative all'attività formativa rivolta agli alimentaristi.

**OBIETTIVI**

Il percorso formativo ha l'obiettivo di garantire la maggiore operatività degli addetti alle attività alimentari semplici, in modo da permettergli di porre in essere, con maggiore consapevolezza, comportamenti corretti in ambito igienico-sanitario nel pieno rispetto della normativa vigente.

**DESTINATARI**

Il corso è rivolto agli addetti ad attività alimentari semplici con esclusione di quelle di produzione e preparazione.

**DATA**

Il corso sarà organizzato in due edizioni nel mese di Novembre 2006 ed Aprile 2007, **al raggiungimento di un numero minimo di 10 partecipanti** presso l'Associazione Industriali Grosseto in Viale Monterosa 196.

**ORARIO E DURATA**

La durata del corso è di 8 ore con orario 14,30-18,30 per le giornate che saranno proposte.

**RELATORI**

Consulenti della Giano Ambiente; Consulenti della Team Servizi – Divisione Servizi Tecnici e Consulenza del gruppo Progetto Natura.

**PROGRAMMA**

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;
- Conservazione alimenti;
- Approvvigionamento materie prime;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene personale.

**QUOTA DI ISCRIZIONE**

La quota di iscrizione è di € 99,00 più IVA. Per le modalità di pagamento si rimanda alle Clausole Contrattuali.

**ATTESTATO**

Alla fine della attività didattiche sarà rilasciato agli allievi un certificato di frequenza.