

PRESENTAZIONE

Questo corso è svolto in ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 che prevede l'individuazione delle capacità e dei requisiti professionali richiesti agli addetti ed ai responsabili delle industrie alimentari, (ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari).

Questi corsi sostituiscono i libretti di idoneità sanitaria per gli alimentaristi e per tutto il personale che viene a contatto con alimenti.

Obiettivi e contenuti del corso sono coerenti con quanto indicato dalle delibere regionali* che disciplinano la formazione in materie di igiene degli alimenti. È da ricordare che la formazione effettuata secondo quanto previsto da una regione è ritenuta valida su tutto il territorio nazionale (se annotata sul libretto di idoneità formativa previsto dall'Accordo Stato-Regioni del 18 febbraio 2000 e secondo il modello stabilito dal Decreto 10 ottobre 2005 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali). Il corso ha valore per cinque anni formativi.

Il corso prevede l'attestazione dell'avvenuta formazione ed i relativi documenti da conservare in azienda.

Questo corso, quando integrato con le specifiche situazioni di rischio, così come analizzate e individuate dall'analisi dei rischi presenti in azienda o nell'unità produttiva, costituisce assolvimento da parte del Datore di Lavoro degli obblighi di formazione previsti dal D. Lgs. 155/97.