



## CORSO ADDETTO RISCHIO LIVELLO 2

<b>Durata:</b>	8 Ore *
<b>Prepara per:</b>	Il corso prepara per acquisire conoscenze e competenze nelle attività connesse al settore alimentare al fine di formare gli addetti all'industria alimentare di livello di rischio 2 (es. cuochi pasticceri, gelatieri, addetti gastronomia, addetti produzione pasta fresca, addetti lavorazione latte e formaggi, addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita carne, pesce e molluschi, addetti produzione ovoprodotti, ecc.), addetti che manipolano alimenti.
<b>Destinatari:</b>	Persona addetta al settore alimentare che per la mansione svolta ricade nel livello di rischio 2 secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02 e dell'ex D.Lgs. 155/97 in sostituzione del vecchio libretto sanitario.
<b>Requisiti:</b>	Nessun requisito minimo
<b>Descrizione:</b>	<p>Il corso di formazione per Haccp addetto di livello di rischio 2 sostituisce a tutti gli effetti il libretto sanitario ed è strutturato in conformità alle norme di legge vigenti in materia.</p> <p>Il percorso formativo è finalizzato all'apprendimento delle conoscenze e delle competenze necessarie per svolgere l'attività nel settore alimentare.</p>
<b>Argomenti:</b>	<p>Programma del corso:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>☒ Il sistema HACCP, nozioni di base;</li><li>☒ Malattie trasmissibili tramite gli alimenti, controlli e verifiche;</li><li>☒ Norme igieniche basilari, il metodo HACCP;</li><li>☒ Igiene della persona e igiene dell'ambiente di lavoro</li><li>☒ Aspetti normativi e merceologici;</li><li>☒ Processi di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;</li><li>☒ Test finale.</li></ul>