

## **Corsi di Formazione obbligatori per ALIMENTARISTI**

La Confcommercio di Agrigento organizza Corsi di Formazione all'igiene ai responsabili e addetti di tutti i settori alimentari (sostitutivi del libretto sanitario) - Legge Regionale n.5 del 19 maggio 2005 e Decreti del 19 febbraio 2007 e del 31 maggio 2007. Tutti gli operatori del settore alimentare che riguarda il commercio, la somministrazione, la produzione, la preparazione e la manipolazione degli alimenti, ed i titolari, i collaboratori e i dipendenti sono obbligati a partecipare a corsi autorizzati dall'ispettorato Regionale Sanitario. La Confcommercio organizza i corsi di \*formazione\* e \*aggiornamento\* rivolti al personale e agli addetti del settore alimentare: Corso di richiamo di \*6 ore\* - tutti coloro che hanno già partecipato ad un corso di formazione di 12 ore o 8 ore, ogni 3 anni hanno l'obbligo di frequentare un corso di richiamo Corso di \*12 ore\* - rivolto a tutti gli operatori delle attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili nelle fasi di produzione: - addetti alla vendita presso esercizi commerciali: supermercati, salumerie, macellerie, pescherie - addetti laboratori di produzione: panettieri, pasticceri, produttori di gelato, produttori di pasta fresca, addetti ai caseifici, addetti a lavorazioni prodotti da forno, addetti presso stabilimenti di industria conserviera - addetti somministrazione alimenti e bevande: personale operante all'interno di bar, pasticcerie, gelaterie, pizzerie, ristoranti, tavola calda, mense e similari. \*Per informazioni ed iscrizioni\*: 0922.22791 - [agrigento@confcommercio.it](mailto:agrigento@confcommercio.it)