

CORSI DI MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Con l'abolizione del libretto sanitario è stata demandata alle Regioni la regolamentazione degli obblighi formativi necessari per dotare di idonee competenze gli addetti alla manipolazione degli alimenti impiegati nelle imprese legate al mondo della ristorazione ed alimentari.

In pratica in ogni regione italiana il legislatore mira a garantire idonea formazione circa:

- nozioni di igiene degli alimenti;
- nozioni sulle principali malattie trasmissibili con alimenti;
- nozioni sull'igiene della persona.

Il mancato adempimento dell'obbligo di formazione, rilevato dall'Autorità preposta al controllo, è sanzionato ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

Consùleo S.r.l. provvede attraverso i suoi formatori, interni ed esterni alla struttura, all'organizzazione, pubblicizzazione ed erogazione di corsi riconosciuti e validi ai fini di legge quali.

Il corso si avvale della collaborazione di tecnologi alimentari esperti in microbiologia degli alimenti ed implementazione di manuali HACCP per il settore della ristorazione collettiva, per i pubblici esercizi (gelaterie, panetterie, bar,..), e di docenti di igiene, dietologia e HACCP e referenti protocollo HACCP presso le scuole alberghiere,....)

Con esperti qualificati Consùleo offre formazione idonea allo svolgimento di mansioni legate alla manipolazione e somministrazione degli alimenti.

Dubbi? Contattate i nostri esperti per ottenere informazioni più specifiche!

Volete conoscere dettagliatamente l'impegno necessario per usufruire di questo nostro servizio ? Non esitate a contattarci!

Dove siamo

via Dante, 2 - 74022 Fragagnano (Ta)

www.consuleo.net

 tel. +39 099 956 1903

 fax +39 099 956 9190

 info@consuleo.net

 skype: consuleosrl



Partner 
SOA | QUADRIFOGLIO