



## Ambiente e Sicurezza s.r.l.

Via Fanti n. 13 – 92014 Porto Empedocle (AG)

Iscritta Registro Imprese di Agrigento n. 192020  
Capitale sociale di € 10.000,00 - P.I./C.F. 02578770840  
Tel./Fax 0922/637535 - Cell. 3383914166  
<http://www.ambienteesicurezza srl.com>  
[amministrazione@ambienteesicurezza srl.com](mailto:amministrazione@ambienteesicurezza srl.com)

# CORSO DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI DI AGGIORNAMENTO

Inizialmente il decreto assessoriale 19 febbraio 2007 (integrato e modificato dal D. A. 31 maggio 2007) ha introdotto l'obbligo di corsi formativi in sostituzione del libretto sanitario per il personale che esercita le attività di produzione, preparazione, manipolazione e vendita di prodotti alimentari, disciplinando altresì le modalità di svolgimento dei corsi di formazione ed i requisiti dei soggetti formativi. Successivamente è intervenuto il D.A. n. 275/2018 e s.m.i. attualmente vigente.

Si ha l'obbligo di frequentare un corso di base di 13 ore la cui validità è tre anni. Seguirà l'aggiornamento di 7 ore.



## DECRETO ASSESSORIALE N. 275/2018 e s.m.i.

### Programma del corso

#### Destinatari

I soggetti che operano nel settore alimentare.

#### Obiettivi del corso

Il corso propone di fornire nozioni teoriche sulle corrette modalità operative in ambito alimentare.

#### Docenti

Tecnici esperti e formatori nel settore alimentare.

#### Attestati

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza.

#### Segreteria organizzativa

Ambiente e Sicurezza s.r.l.  
Tel. 0922.637535  
[amministrazione@ambienteesicurezza srl.com](mailto:amministrazione@ambienteesicurezza srl.com)

- Registrazione partecipanti.
- Test d'ingresso.
- Microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita (attività dell'acqua, ph, temperatura, ecc).
- La corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico.
- La prevenzione delle tossinfezioni alimentari.
- L'implementazione dei piani HACCP.
- Conclusioni.
- Test di verifica dell'apprendimento.
- Test gradimento del corso.
- Consegna attestati.