

## CORSO O.S.A. PER OPERATORI ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE A RISCHIO



### A CHI SI RIVOLGE (E' OBBLIGATORIO)

A chi opera in aziende industriali, artigianali, commerciali, addette alla preparazione, trasformazione, confezionamento, somministrazione di alimenti o bevande, venditori o trasportatori di alimenti deperibili confezionati e non confezionati (es: sezionatori, casari, mcellai, pescivendoli, gelatai, panificatori, pasticceri, pizzaioli, rosticceri, alimentaristi, addetti ai banconi, baristi, ristoratori, camerieri, ambulanti, cuochi, etc...).

### ORARIO

I corsi vengono effettuati in tutta la regione, sia la mattina che al pomeriggio, tutti i giorni della settimana (escluso il sabato e la domenica) per garantire la massima flessibilità al cliente.

### DURATA

La frequenza è obbligatoria ed ha durata di 3 ore con "cadenza biennale".

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Meno 20% sul listino ai soci Asomicroimprese

### NUMERO PARTECIPANTI

Minimo e massimo 30.

### CONTENUTI EL CORSO

Norme per la corretta igiene per la manipolazione di alimenti e bevande.  
Nozione di igiene degli alimenti.  
Nozione sulle principali malattie trasmissibili con alimenti.  
Nozioni sull' igiene della persona.

**REQUISITI** Nessuno.

### ATTESTATO DI FREQUENZA

Al termine del corso verrà rilasciato regolare attestato di frequenza da tenere presso il luogo di lavoro.

### SANZIONI

Per chi non ottempera alle disposizioni di legge le sanzioni applicate sono da € 1.000,00 a € 6.000,00.