

Confartigianato propone **corsi di formazione OSA** in materia di igiene dei prodotti alimentare ai sensi della Delibera della Giunta Regionale 29/6/2012 n° 793. Come è noto la Delibera rende obbligatorio in Liguria la formazione per tutti gli operatori del settore alimentare destinati a venire in contatto, diretto o indiretto, anche temporaneamente, con gli alimenti (attività di produzione, manipolazione, somministrazione, confezionamento, deposito, trasporto e vendita). Il corso è articolato secondo due unità formative come segue:

- A) Unità formativa destinata a tutti gli OSA e gli alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare. Si tratta di attività semplici a minor rischio quali possono essere vendita, somministrazione (senza preparazione o manipolazione), deposito e trasporto di alimenti. (durata corso: 8 ore)
- B) Unità formativa integrativa, riservata a tutti i titolari delle imprese alimentari, ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti. Questa unità formativa, di carattere pratico, è modulata per tipologia di mansione svolta e in relazione alla tipologia di impresa alimentare ed ai rischi connessi. (durata corso: 16 ore)

Per iscrizioni contattare direttamente la Confartigianato di Sanremo o inviate la scheda di Manifestazione di interesse allegata, in tal caso sarete contattati da un nostro incaricato.

Per informazioni e iscrizioni rivolgersi a

CONFARTIGIANATO SANREMO

Corso Nazario Sauro 36

18038 Sanremo (IM)

Tel. 0184- 524510 Fax 0184 – 531648

E-mail: formazione@confartigianatoimperia.it