

Spett.le ditta**Premessa:**

Com'è ormai risaputo, l'art. 1 della Legge Regionale n. 41/2003, prevede che gli accertamenti sanitari e la relativa certificazione in materia di disciplina igienica di produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande, siano sostituiti da misure di **autocontrollo, formazione ed informazione**.

Le procedure informative/formative, per adempiere a quanto previsto dalla Legge Regionale, sono espletate attraverso la **partecipazione ad un corso della durata minima di 3 ore** all'interno del quale verranno trattati i seguenti argomenti: Igiene della persona, Malattie trasmissibili dagli alimenti, Sanificazione.

Al termine delle 3 ore di formazione dovrà essere somministrato ai partecipanti un questionario contenente 15 domande a risposta multipla e la prova sarà considerata superata qualora il partecipante risponda positivamente ad almeno 10 domande. Alla conclusione con esito favorevole del corso verrà rilasciato il "Libretto formativo" mentre in caso di mancato superamento della prova, il corso dovrà essere ripetuto.

Sono previsti aggiornamenti obbligatori triennali: l'operatore deve provvedere al rinnovo, iscrivendosi e frequentando un altro corso e superando il test finale. Per il corso rinnovo gli argomenti sopra indicati saranno approfonditi con argomenti nuovi rispetto al corso di formazione precedente.

Destinatari:

Si ricorda che il corso è **obbligatorio** per chiunque operi in ambito alimentare: cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, catering, camerieri, pasticceri, gelatieri, gelatai, pescivendoli, pastai, macellai, lattiero caseari, macellatori, sezionatori, dolciumi sfusi, alimentaristi, baristi, mungitori, panificatori, trasportatori che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati.

Non sono soggetti all'obbligo di sottostare alle misure informative/formative previste dalla Normativa Regionale le persone in possesso dei seguenti titoli di studio: Laurea in Medicina e Chirurgia, Laurea in Medicina Veterinaria, Laurea in Scienze Biologiche, Laurea in Scienze e Tecnologia Alimentare, Laurea di Assistente Sanitario, Laurea in Tecnica della Prevenzione, Laurea in Scienze Infermieristiche, Laurea di Dietista, Laurea in Farmacia, Laurea in Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, Laurea in Chimica o in Chimica Industriale, Laurea in biotecnologie, Diploma di Tecnico dei Servizi di ristorazione (5 anni), rilasciato da un Istituto Professionale Alberghiero. Sono altresì esonerati coloro che hanno frequentato con esito positivo un corso per l'abilitazione alla somministrazione e alla vendita dei prodotti alimentari nel periodo successivo al gennaio 2004.

Modalità di iscrizione:

Il **Centro Consorzi**, Ente accreditato dalla Regione Veneto, organizza i corsi per entrambe le tipologie di destinatari (cioè coloro che necessitano del **rilascio** o del **rinnovo** del libretto) proprio con lo scopo di permettere agli operatori del settore di adeguarsi alla normativa.

Per iscriversi ai corsi basterà inviare via fax, via e-mail oppure via posta ordinaria, la scheda di adesione allegata, **debitamente compilata in ogni sua parte e aggiornata**, indicando il corso a cui si vuole partecipare.

Le iscrizioni si possono effettuare da subito e scadono 3 giorni prima della data di inizio dell'evento.

L'elenco sarà stilato in base alla **data di invio del fax/mail/ricezione dei documenti di iscrizione fino ad esaurimento dei posti disponibili (30 per corso)**. Saranno avvertiti telefonicamente coloro che risulteranno in soprannumero.

Prestare attenzione ad indicare la tipologia di corso, rilascio (prima emissione) o rinnovo, e ricordarsi di portare in sede di corso un documento di identità valido (per i cittadini stranieri anche copia del permesso di soggiorno in corso di validità) e il **libretto per coloro che si iscrivono per il rinnovo.**

Quota di partecipazione

I corsi avranno un costo di **€ 40,00 + I.V.A.** a persona.

La quota sarà interamente rimborsata per gli **iscritti** all'Ente Bilaterale Artigianato Veneto (**E.B.A.V.**). Si prega pertanto di compilare la scheda di adesione in ogni sua parte.

Alle aziende che iscriveranno almeno 4 persone è previsto uno sconto del 20% sul totale.

Il pagamento potrà essere effettuato:

in contanti il giorno stesso del corso, o tramite bonifico bancario a seguito dell'emissione della fattura, oppure tramite versamento sul **c.c.p. n. 87360350** intestato a **Centro Consorzi**, utilizzando l'allegato bollettino postale, specificando nello spazio relativo alla causale la data del corso frequentato.

In caso di pagamento cumulativo di più quote d'iscrizione con un unico bollettino da parte di una ditta per i propri dipendenti, il bollettino dovrà essere compilato con i dati relativi alla ditta.

A seguito del pagamento o versamento Centro Consorzi invierà regolare fattura.

Il giorno del corso i partecipanti dovranno:

- presentarsi all'appuntamento 10 minuti prima dell'orario di inizio corso
- essere muniti di documento di riconoscimento valido (per i cittadini stranieri anche copia del permesso di soggiorno in corso di validità)
- essere muniti del Libretto formativo originale rilasciato con il corso base (solo per coloro che si iscrivono per il rinnovo).

Nel rimanere a disposizione per eventuali ulteriori informazioni fossero necessarie, ci è gradita l'occasione per porgere distinti saluti.

Referente per l'attività:

Erica De Bacco

tel. 0437 851341 Fax 0437 851399 e-mail: debacco@centroconsorzi.it

Orario: lunedì e mercoledì 10.00 – 18.00 martedì, giovedì e venerdì 8.00 – 16.00

Sedico, 20 gennaio 2012

ALLEGATI: scheda di adesione.