



## HACCP - IGIENE ALIMENTARE

FORMAZIONE per ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI

Legge Regione Veneto n° 41/2003 art. 1, Legge Regionale Veneto 2/2013 art. 5)

data inizio 13/05/2026

durata 3 ore

cod. HACCP-VD-13-05-2026-BLD-44176

indirizzo Videoconferenza (VD)

quota € 60,00 + iva

€ + iva

totale iva inclusa € 73,20

**obiettivi corso** La legge regionale Veneto 19 marzo 2013, n. 2, pubblicata sul BUR n. 27 del 22 marzo 2013, ed in vigore dal 23 marzo 2013, ha introdotto alcune importanti modifiche all'ordinamento in materia di formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti. La legge, all'art. 5, affida direttamente al datore di lavoro (OSA), il ruolo di impartire la formazione, anche avvalendosi di altre soluzioni individuate nell'ambito della vigente normativa

**la quota include** Il materiale didattico

**calendario degli incontri** Data: 13/05/2026 dalle 14:30 alle 17:30 (unica lezione di teoria)

**attestato** Al termine del corso verrà rilasciato regolare attestato di frequenza valevole ai fini di legge in conformità a quanto richiesto in base al D.Lgs. 81/08. La consegna dell'Attestato è comunque successiva al versamento della quota di parte

### programma

La nuova formazione oppure il rinnovo periodico è obbligatoria per tutti coloro che manipolano alimenti anche per la successiva vendita e sono (gruppo 2): cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, catering, camerieri, pasticceri, gelatieri, gelatai, pescivendoli, pastai, macellai, lattiero caseari, macellatori, sezionatori, dolciumi sfusi, 4° gamma, alimentaristi, baristi (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande od alimenti confezionati), mungitori, trasportatori che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati, panificatori.

Per chi non manipola alimenti (gruppo 1) le misure informative - formative sono assolve con la presa visione e sottoscrizione da parte dell'operatore alimentare del decalogo delle "norme di comportamento per una preparazione/ manipolazione sicura degli alimenti" e sono: addetti all'imbottigliamento (cantinieri), lavapiatti, vendita frutta/ verdura, venditori alimenti confezionati non deperibili, mugnai, personale degli asili e delle scuole materne che non manipola alimenti.