La salute e l’igiene in cucina

Corso dello Ial e del Comune sulle contaminazioni alimentari

08 maggio 2016

NEONELI. Conoscere i rischi di alterazioni chimiche, microbiologiche e fisiche cui possono essere esposti i processi di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti e delle bevande aiuta a prevenire i problemi di ordine igienico e sanitario e a preservare la qualità dei prodotti. Oltre al fatto che queste conoscenze sono diventate indispensabili per legge.

Chi già opera nel settore potrà migliorare le proprie conoscenze partecipando al corso di formazione haccp finanziato dal Comune e organizzato dallo Ial Sardegna srl Impresa sociale.

L’iniziativa è rivolta agli addetti e ai titolari delle attività di produzione, trasporto, somministrazione, vendita di bibite e alimenti.

Si tratta di un adempimento sostitutivo del conseguimento dell’ormai abrogato libretto sanitario, in quanto prepara gli addetti alla manipolazione degli alimenti e delle bevande a trasferire nella pratica tutte le misure di buona prassi igienica atte a garantire un’effettiva prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

Le domande di adesione dovranno essere presentate di persona o tramite raccomandata al Comune di Neoneli entro il 20 maggio o,
in alternativa, all’indirizzo di posta elettronica olbia@ialsardegna.it o al centro Delta Center con sede nella zona industriale del capoluogo gallurese.

Al termine delle sedici ore di formazione sarà rilasciato un attestato di frequenza e di partecipazione.

Maria Antonietta Cossu