FORMACIÓ DE MANIPULADORS D'ALIMENTS

L'experiència acumulada ha permès confirmar el paper fonamental de l'educació sanitària dels manipuladors d'aliments, amb un èmfasi especial en les pràctiques higièniques de la manipulació i en els hàbits d'higiene personal, en la prevenció de les malalties de transmissió alimentària.

Aquest enfocament de la formació i control dels manipuladors està, a més, en plena consonància amb els principis generals de la vigilància alimentària que s'apliquen tan en els països dels nostre entorn com al mateix Principat d'Andorra i que es recullen en el Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries de 12 de juliol de 2000.

Així doncs, aquest curs està organitzat per complir la normativa regulada en el Reglament pel qual s'estableixen les normes relatives als Manipuladors d'aliments de 6 de novembre del 2002.

- **Dates i horaris:** 7 de febrer, de 9.30 a 13.30 h
- **Durada:** 4 hores
- **Dirigit a:** tota persona que treballi en l'àmbit de la restauració col·lectiva, carnisseries, peixateries, menjadors col·lectius, col·legis, residències geriàtriques, hospitals, guarderies, empreses de neteja, bars, supermercats...
- **Objectius:**
  - Aprendre les pautes per conservar correctament els aliments
  - Sensibilitzar al personal dels perills que comporten els hàbits incorrectes, tot mostrant-los les seves conseqüències. Explicar les bones pràctiques de treball
  - Capacitar al personal amb els coneixements necessaris d'higiene alimentària per desenvolupar correctament la seva activitat laboral. Explicar les bones pràctiques higièniques
  - Conèixer com es pot originar una toxiinfecció alimentària, símptomes, etc
  - Entendre les característiques que han de tenir els establiments, instal·lacions, plans de neteja, plans de plagues, etc
  - Introducció al Sistema APPCC com a sistema de prevenció
- **Preu:** 50 €. Inclou tota la documentació, el dret a examinar-se i, si escau, el títol de manipulador.
- **Col·laboració tècnica:** equip d'**Altimir-Ambitècnia**
