



CORSO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI PER IL PERSONALE ALIMENTARISTA AI FINI DEL RILASCIO DEL RELATIVO ATTESTATO

ai sensi della Legge Regionale 24 giugno 2003, n.11 e smi e disciplina attuale

- MODENA -

Corso di formazione

Il corso di formazione si propone di far acquisire ai lavoratori conoscenze e competenze di base, con particolare attenzione al controllo dei rischi connessi all'attività espletata dai soggetti e al settore produttivo, come previsto dalla normativa regionale.

Corso di aggiornamento

Il corso di aggiornamento si propone di rinforzare e approfondire le conoscenze possedute, con particolare attenzione al controllo dei rischi connessi all'attività espletata dai soggetti e al settore produttivo, come previsto dalla normativa regionale.

QUANDO

3 edizioni:

- **29 ottobre 2019**
- **3 dicembre 2019**
- **9 gennaio 2020**

DURATA

4 ore

(dalle ore 14 alle 18)

COSTO

40€ esente IVA

Destinatari

Addetti con livello di rischio 2:

- Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie),
- Pasticceri;
- Gelatai (produzione);
- Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
- Addetti alla produzione di pasta fresca;
- Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;
- Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;
- Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

Addetti con livello di rischio 1:

- Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);
- Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili esclusi ortofruttilicoli;
- Addetti alla lavorazione di ortofruttilicoli quarta gamma;
- Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

Metodologia

Lezioni frontali cui si affiancano momenti di esercitazione, analisi di casi reali e simulazioni finalizzati a favorire la partecipazione attiva.

Contenuti

- Le malattie trasmesse da alimenti
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai partecipanti e al settore produttivo aziendale
- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi
- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale
- Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature

Attestato

Al termine del corso è prevista una **prova di valutazione** finale test (12 domande a risposta multipla), ai fini del rilascio dell'attestato. Chi ottiene un esito negativo alla prova di valutazione scritta (5 o più errori) deve sostenere un colloquio.

L'attestato ha durata differente in base al livello di rischio dell'azienda in cui opera il lavoratore:

- **3 anni di validità per le professioni con livello di rischio 2**
 - **5 anni di validità per le professioni con livello di rischio 1**
-

Informazioni e iscrizioni

Le iscrizioni dovranno pervenire sull'apposito modulo e potranno essere inviate, complete della documentazione richiesta, tramite email all'indirizzo **sede.modena@irecoop.it** (rif. Giuseppe Caserta).

Il corso si terrà presso l'**auditorium CISL Via Rainusso 64 - 41124 Modena**.

Per maggiori informazioni:

IRECOOP Emilia-Romagna - Sede Modena
Via Emilia Ovest 101 - 41124 Modena
Tel 059-3367118 - sede.modena@irecoop.it