



# 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

**- RIMINI -**

---

## 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.

<b>DATA</b>	<b>DURATA</b>	<b>COSTO</b>
<b>4 marzo 2021</b>	<b>3 ore</b> dalle 9 alle 12	<b>35€</b> 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 ortofrutticoli;
- Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli 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 **entro il 01/03/2021** sull'apposito modulo e potranno essere inviate, complete della documentazione richiesta, tramite email.

Per maggiori informazioni:

**IRECOOP Emilia-Romagna - Sede di Rimini**  
**Caduti di Marzabotto, 38 - 47922 Rimini**  
**0541/792945 - sede.rimini@irecoop.it**  
**Referente: Gianluca Tiraferri- tiraferri@irecoop.it**