



# **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 Delibera Giunta regionale 311/2019

**- REGGIO EMILIA -**

---

## **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.

## PERIODO

22/10/2020

## DURATA

3 ore

## COSTO

35€ 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.

---

## 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

---

## Durata e metodologia

Il corso si svolgerà il **22 ottobre 2020 in modalità webinar**. E' necessario l'utilizzo di un PC o tablet con collegamento internet. Si consiglia di attivare il videocollegamento attraverso il link che verrà inviato, 10 minuti prima dell'inizio della sessione formativa.

La frequenza è obbligatoria.

## Attestato

Al termine del corso è prevista una **prova di valutazione** finale test (12 domande a risposta multipla), ai fini del rilascio dell'**Attestato di formazione per il personale alimentarista** (corso base o corso di aggiornamento). 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 entro e non oltre il **15 ottobre 2020** e potranno essere inviate tramite email.

Per inviare il modulo o chiedere informazioni rivolgersi a:

**IRECOOP Emila-Romagna - Sede di Reggio Emilia**

**Largo Marco Gerra, 1 - 42124 Reggio Emilia**

**Tel. 0522/546333**

Coordinatrice del corso: **Fabiana Zangelmi - zangelmif@irecoop.it**