

## FORMAZIONE ADDETTI ALIMENTARISTI

A seguito dell'abolizione del "libretto sanitario" è necessario che tutti gli Operatori del Settore alimentare provvedano alla formazione del personale alimentarista presente in azienda, come richiesto dal Reg. CE 852/04.

Attualmente in Lombardia la legge di riferimento è la L.R. n.33 del 30/12/2009 che al punto n. 126 richiama la formazione e l'obbligo di aggiornamento periodico della formazione impartita agli addetti e agli operatori alimentaristi (OSA).



### PROGRAMMA DEL CORSO

## FORMAZIONE ADDETTI ALIMENTARISTI

(Capitolo II titolo XII del Reg. CE 852/04 e dell'art. n. 126 della L.R. n. 33 del 30/12/2009)

### ● DURATA 4 ORE

LEZIONE 1 (durata 4 ore)	
<b>Introduzione al corso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del corso</li> <li>• Presentazione docenti e partecipanti</li> </ul>
<b>Obiettivi didattici del corso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema HACCP</li> <li>• Pacchetto Igiene</li> <li>• Regolamento CEE n. 178/2002</li> </ul>
<b>Malattie trasmesse con gli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fattori favorenti l'insorgenza di malattie</li> <li>• Contaminazione degli alimenti</li> </ul>
<b>Malattie trasmesse con gli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fattori favorenti l'insorgenza di malattie</li> </ul>
<b>La contaminazione alimentare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contaminazione degli alimenti</li> </ul>
<b>Acquisto, ricezione, conservazione, lavorazione e manipolazione degli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisto, ricezione e accettazione</li> <li>• Conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>• Procedure Igieniche nella lavorazione e manipolazione degli alimenti</li> </ul>
<b>Pulizia e disinfezione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detersione e disinfezione</li> <li>• Sostanze detergenti e disinfettanti</li> <li>• Gli errori più comuni nelle operazioni di pulizia e disinfezione</li> <li>• Procedure di pulizia</li> </ul>

<b>Igiene del personale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene personale e contaminazione alimentare</li> <li>• Pratiche per la garanzia dell'igiene</li> <li>• Abbigliamento da lavoro e igiene</li> <li>• Servizi igienici e spogliatoi</li> </ul>
<b>Le etichette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura di un etichetta</li> <li>• Esempi di etichettatura di alcuni alimenti</li> </ul>
<b>Test finale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test di valutazione Finale dell'apprendimento</li> <li>• Test di gradimento</li> </ul>

#### ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI

<b>Riferimenti normativi</b>	Questo corso, obbligatorio per tutti i lavoratori che manipolano alimenti, si svolge in attuazione dell'art. 126 della L.R. n. 33 del 30/12/2009 e del Reg. Ce 852/04. Il corso riguarda tutto il personale dipendente delle aziende pubbliche e private di qualsiasi settore che opera nel campo alimentare .
<b>Finalità del corso</b>	Il corso vuole fornire a tutti gli Operatori del Settore Alimentare la formazione adeguata in merito alla sicurezza alimentare.
<b>Destinatari</b>	Tutti i lavoratori di qualsiasi azienda, impresa, servizi, nel settore privato ed il quello pubblico, con qualsiasi tipologia di contratto (fisso, progetto, temporale, atipico). <b>Numero massimo partecipanti 35 unità</b>
<b>Metodologia</b>	Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali.
<b>Docenti e responsabile progetto formativo</b>	Tutti i formatori hanno formazione e competenze pluriennali in relazione alle tematiche della salute e sicurezza sul lavoro come quanto richiesto dalle normative vigenti.
<b>Verifiche e valutazione</b>	Il corso si conclude con un test di verifica dell'apprendimento somministrato ad ogni partecipante con eventuale colloquio finale Al termine del corso un apposito questionario verrà proposto per la valutazione finale da parte dei partecipanti affinché possano esprimere un giudizio sui diversi aspetti del corso appena concluso.
<b>Registro</b>	E' stato predisposto un Registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione.
<b>Dispense</b>	Ad ogni partecipante verrà consegnato un CD Rom, o dispensa cartacea, contenente documenti di utilizzo e di lettura utili a completare la formazione conseguita.
<b>Attestato</b>	Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato individuale di partecipazione con verifica dell'apprendimento <b>secondo quanto previsto dalle normative vigenti.</b>