

## CORSO FORMAZIONE BASE ADDETTI SETTORE ALIMENTARE – REG. CE 852/04

Gli operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti sono tenuti a ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa e ad essere aggiornati con periodicità biennale.

L'onere della formazione e dell'aggiornamento è a carico dei datori di lavoro, come definiti dal d.lgs. 193/07.

ATTENZIONE: I corsi di formazione sono obbligatori ed i costi sono a carico del datore di lavoro.

La validità dei corsi è consigliata, su indicazione dell'ASL, biennale.

Sono obbligati alla frequenza del corso tutti coloro che manipolano, trasportano, somministrano o preparano alimenti e bevande.

Al termine del corso i partecipanti dovranno superare un test finale.

### Partecipanti:

minimo: 12 partecipanti

numero massimo partecipanti: 35

### Materiale Didattico:

- dispensa redatta da Tre Ci Servizi Ambientali Srl

## PROGRAMMA DEL CORSO FORMAZIONE BASE ADDETTI SETTORE ALIMENTARI

MODULO	CONTENUTI	DOCENZA
<b>MODULO 1</b> Introduzione Durata: 1,5 ora	Motivazione all'interesse per l'igiene. Analisi delle principali normative in materia di igiene (con particolare approfondimento su Regolamento CE 852/04 e Regolamento CE 2073/05 Regolamento CE 178/2002 Rintracciabilità – D. Lgs. 193/07 – Legge regionale 33/09) I principali pericoli per gli alimenti	Esperto nell'area igiene (Biologo)
<b>MODULO 2</b> La Prevenzione Durata: 1,5 ore	Microbiologia Patologie trasmesse dagli alimenti Procedure di pulizia e sanificazione delle attrezzature e dell'ambiente Igiene del personale Introduzione alle GMP (Good Manufacturing Practies)	Esperto nell'area igiene (Biologo)
<b>MODULO 3</b> Verifica apprendimento	Test verifica apprendimento e correzione Approfondimenti	Esperto nell'area igiene (Biologo)