

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

Gli operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti oltre a frequentare un corso di preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa, devono frequentare un corso di aggiornamento con periodicità biennale. L'onere della formazione e dell'aggiornamento è a carico dei datori di lavoro.

Al termine del corso di aggiornamento, della durata di 3 ore, i partecipanti dovranno superare un test finale.

### Partecipanti:

minimo: 12 partecipanti

numero massimo partecipanti: 25

### Materiale Didattico:

Dispensa realizzata da Tre Ci Servizi Ambientali Srl

### PROGRAMMA DEL CORSO DI AGGIORNAMENTO ADDETTI SETTORE ALIMENTARI

MODULO	CONTENUTI	DOCENZA
<b>MODULO 1</b> Introduzione Novità legislative ed operative Durata: 1,5 ora	Obiettivi e finalità del corso Ripasso generale normative di riferimento (Regolamento CE 852/04, SCIA, D.Lgs 193/07, Legge regionale 33/09, Reg. CE 1169/2011) Verifiche ASL e sanzioni	Esperto nell'area igiene (Biologo)
<b>MODULO 2</b> La Prevenzione Durata: 1,5 ore	Tecniche di Conservazione (congelamento, scongelamento, sottovuto) Vendita Funghi Freschi Etichettatura e informazioni obbligatorie per i consumatori Parassitosi e zoonosi (Anisakis, Virus Epatite A) Allergeni	Esperto nell'area igiene (Biologo)
<b>MODULO 3</b> Verifica apprendimento	Test verifica apprendimento e correzione Approfondimenti	Esperto nell'area igiene (Biologo)