

CORSO DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI PER IL PERSONALE ALIMENTARISTA



Corso di Formazione
accreditato dalla Regione
Emilia Romagna

Sono previste due tipologie di corso:

- **CORSO BASE DI FORMAZIONE**
(Corso frontale o Corso FAD)
- **CORSO DI AGGIORNAMENTO**
(Corso frontale o Corso FAD)

A CHI È RIVOLTO

Il corso è rivolto a tutti i lavoratori che effettuano manipolazione alimentare (bar, ristoranti, mense, panetterie, gastronomie, addetti alla macelleria, addetti alla produzione di latticini, di pasta fresca, ecc..., in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto e distribuzione, compresa la somministrazione di prodotti alimentari) ed i loro responsabili (capi reparto, responsabili di settore, ec...); operatori non qualificati del settore alimentare che assolvono semplici incarichi operativi.

Lo scopo del corso è di fornire le competenze per lavorare o gestire in un sistema di autocontrollo alimentare nell'ottica di un maggiore controllo igienico-sanitario sulla produzione, manipolazione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP.



multiline
consulting

CONTENUTI DEL CORSO:

- » Igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari
- » Normative ed etichettatura
- » Igiene del personale
- » Contaminazione e condizioni igieniche di alcune categorie di alimenti
- » M.T.A. (Malattie Trasmissibili dagli Alimenti)
- » Allergie ed intolleranze alimentari
- » Sanificazione degli ambienti di lavoro

A seguito del superamento della verifica finale di apprendimento verranno rilasciati gli attestati di Formazione a soddisfacimento dell'obbligo formativo per le mansioni previste dalla disciplina attuativa.

DURATA DEL CORSO:

3 h



■ **LIVELLO DI RISCHIO 1** **attestato con validità 5 anni**

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.

■ **LIVELLO DI RISCHIO 2** **attestato con validità 3 anni**

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).



Multiline Consulting Srl

Via. F. Chopin, 3 - 42124 Reggio Emilia

Tel: 0522.930030

Email: ricerca@multiline.eu