

**Corsi di formazione/aggiornamento HACCP per alimentaristi e responsabili e operatori dell'industria alimentare**, rilasciando l'**attestato di formazione per operatore alimentarista**, documento che sostituisce a tutti gli effetti il libretto di idoneità sanitaria.

### DESTINATARI DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA

I corsi sull'autocontrollo igienico-sanitario sono rivolti a tutti coloro che operano nella aziende di pubblico esercizio (titolare, soci, collaboratori e dipendenti) e sono finalizzati alla conoscenza del sistema HACCP per rendere i comportamenti dei singoli coerenti con la normativa, supportando l'attività di rilevazione e di controllo predisposta all'interno delle aziende.

#### **Addetti e responsabili a rischio elevato e responsabili di industrie alimentari (Cat.A)**

Pasticceri; Addetti all'industria conserviera; Personale operante all'interno delle cucine per mense, ristoranti, pizzerie e similari; Produttori di gelato artigianale; Addetti alle rosticcerie, gastronomie, personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pasticci; Addetti ai bar, tavola calda; Addetti presso stabilimenti di lavorazione delle carni e del pesce; Addetti stabilimenti di prodotti d'uovo, gastronomici e dolciari; Addetti lavorazioni prodotti da forno; Addetti manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia e destinati ad una alimentazione particolare; Addetti ai caseifici; Allievi di scuola alberghiera addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico significativo; Addetti alla vendita presso esercizi commerciali (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.).

**Addetti che possiedono mansioni lavorative a rischio medio (Cat.B)** (attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita) Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense; camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione); Personale addetto alla vendita dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).

### CONTENUTI

Generalità sulle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti: tossinfezioni ed intossicazioni alimentari; fattori che contribuiscono alla loro insorgenza e modalità di prevenzione.

Responsabilità degli alimentaristi nella trasmissione degli agenti patogeni ai consumatori attraverso i prodotti alimentarista.

Igiene della persona. Igiene dell'ambiente di lavoro. Legislazione sanitaria.

Good manufacturing practices - buone pratiche di lavorazione.

Processi di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti: individuazione dei fattori di rischio sanitario.

Piano di autocontrollo alimentare basato sui principi dell'HACCP.

### CORSI PER RISCHIO ALTO, MEDIO E BASSO

**Corso per responsabili di Industrie Alimentari ed Addetti che possiedono mansioni lavorative a rischio elevato (Cat.A, durata 12 ore)**

**€ 200,00 + iva**

**Corso per responsabili e addetti a rischio medio (Cat.B, durata 8 ore)**

**€ 120,00 + iva**

**Corso per responsabili e Addetti a rischio basso (Cat.C, durata 4 ore)**

**€ 90,00 + iva**

*Tutti i corsi sono tenuti da docenti qualificati ed in possesso dei titoli previsti dalla legge.*

**Per maggiori informazioni o chiarimenti si prega di contattare il  
Sig. Tolassi Fiorino - Pres. Reg. ANVA Confesercenti - cell.340.5195521.**