



## CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE E SANITA' PUBBLICA

### **DESTINATARI:**

Quanti svolgono o devono svolgere attività di produzione, somministrazione, preparazione, trasformazione, vendita e distribuzione di prodotti alimentari.

L'obbligo di formazione riguarda: titolari, collaboratori (anche familiari, stagionali e occasionali) soci, associati in partecipazione e dipendenti. Gli obblighi formativi riguardano anche il personale non dipendente, ma che viene reclutato, anche per prestazioni occasionali, tramite aziende fornitrice di servizi o simili.

### **OBBLIGO DI FREQUENZA:**

Cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, catering, camerieri, pasticceri, gelatieri, gelatai, pescivendoli, pastai, macellai, lattiero caseari, macellatori, sezionatori, dolciumi sfusi, 4° gamma, alimentaristi, panificatori, mungitori, baristi, trasportatori di sostanze alimentari sfuse.

**SCOPO DEL CORSO:** Abilitazione igienico – sanitaria

**DURATA DEL CORSO:** 4 ORE PRIMA FORMAZIONE

### **METODOLOGIA:**

Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia frontale basata sulle vigenti indicazioni normative.

### **CONTENUTI DEL CORSO:**

- La normativa sull'igiene
- Le vie di contaminazione degli alimenti
- Cenni di microbiologia
- L'importanza delle temperature
- Le malattie di origine animale
- L'igiene nella lavorazione degli alimenti
- L'importanza della prevenzione
- Norme di pulizia e disinfezione
- L'igiene del personale

### **ATTESTATO:**

Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato individuale ad ogni partecipante, valido su tutto il territorio.

### **PROGRAMMA DEL CORSO:**

DATA	ORARIO	LUOGO SVOLGIMENTO
LUNEDI' 29.04.2019	13.30 - 17.30	Verolanuova (BS) Via Rovetta n. 25