



## **CORSO DI AGGIORNAMENTO BIENNALE 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 fornitrici 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:** 2 ORE AGGIORNAMENTO BIENNALE

### **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	SEDE DEL CORSO
Lunedì 18.07.2022	DALLE ORE 13.30 ALLE ORE 15.30	c/o ASSOPADANA CLAAI Via Lecco n. 5 – Brescia