



## **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

### **METODOLOGIA:**

Il percorso formativo è strutturato secondo le vigenti indicazioni normative, art. 73 D.Lgs. 81/08 e smi e Accordo Stato - Regioni del 12/02/2012, in vigore dal 12/03/2013.

Il modulo teorico del corso si terrà in modalità FAD (formazione a distanza) collegandosi alla piattaforma Key-Meeting Live tramite gli accessi che verranno forniti a ciascun partecipante.

### **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:**

<b>DATA</b>	<b>ORARIO</b>	<b>SEDE DEL CORSO</b>
Lunedì 27.02.2023	DALLE ORE 13.30 ALLE ORE 17.30	Previo collegamento mediante apposito accesso alla piattaforma key-Meeting Live



ASSOPADANA  
CLAAI

INDUSTRIA 4.0  
INNOVARSI NEL FUTURO

ASSOPADANA CLAAI /ASSOCIAZIONE DELL'ARTIGIANATO E DELLE PICCOLE IMPRESE  
Via Lecco, 5  
25125 / Brescia  
[info@assopadana.com](mailto:info@assopadana.com)  
T. 030 3533404  
F. 030 348658  
C.F. e P. IVA 03463330179

