



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.