

Corso per Alimentaristi (Ex Libretto Sanitario)

Svolto ai sensi DGR N. 372/2008 – CIRC. N. 6 DEL 02/10/2008
Circolare Regione Molise UFF. SICUR. ALIM. N. 3 E 4 DEL 2013

Il corso è rivolto a tutti coloro che lavorano o intendono lavorare all'interno di attività alimentari: Bar, Ristoranti, Industrie di distribuzione e produzione di generi alimentari, Pub, Gelaterie, Promoter ecc.

Dopo l'abolizione del Libretto Sanitario secondo le normative europee recepite dall'Italia è stato introdotto l'obbligo della formazione in materia di igiene alimentare, sia per il personale che per i titolari o responsabili dell'attività alimentare.

Diversificazioni

- BASE della durata di 6 ore (valido per cinque anni)
- SPECIFICO della durata di 6 ore (valido per cinque anni)
- AGGIORNAMENTO della durata di 3 ore (valido per 3 anni)

Programma corso BASE

MODULO I

Quadro Normativo: normative in materia di disciplina igienica degli alimenti, sanzioni, approfondimenti sulle principali norme in materia di alimenti: l'introduzione del sistema HACCP, il Reg. CE 178/2002 e la rintracciabilità degli alimenti, il "il pacchetto igiene".
Nozioni Microbiologiche: nozioni sulle condizioni di crescita microbica, i microrganismi e gli alimenti, le patologie di origine alimentare, la prevenzione.

MODULO II

Malattie trasmesse attraverso gli alimenti. Consentire l'allievo di conoscere nozioni su: Malattie trasmesse ingerendo alimenti infetti; Malattie alimentari di origine batterica (tossinfezioni); Malattie alimentari sostenute da virus; Malattie causate da intolleranze alimentari. Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati; Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo degli alimentaristi nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi "sul campo": Consentire l'allievo di conoscere nozioni su: Fonti di contaminazione degli alimenti; il freddo, il calore, gli additivi chimici, fasi critiche, la conservazione, la manipolazione; Contaminazione all'origine (Primaria); Contaminazione dovute alle pratiche di lavorazione (Secondaria).

MODULO III

- a) Requisiti igienico strutturali degli stabilimenti e procedure igieniche aziendali: adempimenti degli operatori del settore alimentare nell'applicare le corrette prassi igieniche.
- b) Igiene personale: procedure di controllo comportamentale; Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature. Consentire l'allievo di conoscere nozioni su: Igiene del personale (igiene delle mani, abbigliamento), igiene dell'ambiente (requisiti strutturali e misure di prevenzione, le principali tecniche di pulizia, igiene delle attrezzature) monitoraggio e lotta degli infestanti, gestione dei rifiuti.

Programma corso SPECIFICO

Approfondimenti al programma del corso base con riferimenti specifici alle mansioni svolte.

Quadro normativo: approfondimenti sulle principali norme in materia di alimenti tracciabilità e rintracciabilità a monte e a valle.

Nozioni microbiologiche: Le malattie trasmesse da alimenti (MTA) : infezioni alimentari, intossicazioni alimentari e tossinfezioni alimentari.

- a) CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI: modalità di trasmissione: via oro fecale, orofaringea, via cutanea e relativa prevenzione.
- b) Principali malattie alimentari di origine microbica: intossicazione da Stafilococchi, intossicazione da Clostridium Botulinum, tossinfezione Clostridium Perfringens e Bacillus Cereus, infezione da Salmonella.
- c) MALATTIE ALIMENTARI SOSTENUTE DA VIRUS: Epatite virale "A"
- d) MALATTIE SOSTENUTE DA CONTAMINANTI BIOLOGICI: (es. ameba, tenie, trichina).
- e) MALATTIE CAUSATE DA INTOLLERANZE ALIMENTARI E DA ALLERGIE.

Gestione e conservazione degli alimenti

nell'ambito della preparazione e al commercio al dettaglio di prodotti alimentari.

- a) Manipolazione sicura degli alimenti. Refrigerazione e congelamento: temperature di conservazione degli alimenti, raffreddamento, scongelamento. Cottura: metodi di cottura e tecniche pericolose.
- b) Autocontrollo il sistema HACCP (analisi dei rischi e punti di controllo critici), applicazione del sistema, procedure di controllo, schede di monitoraggio, modelli applicativi.
- c) Etichettatura e accettazione merci.

Malattie trasmesse attraverso gli alimenti

- a) Come evitare la contaminazione degli alimenti: sintomi e gravità della malattia di origine alimentare.
- b) Approfondimenti a discrezione del docente relativi alla manovra svolta dai partecipanti al corso.

Programma corso di AGGIORNAMENTO sul sistema HACCP;

- importanza del controllo visivo;
- importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
- norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- valutazione del controllo delle temperature e del microclima;
- argomenti di microbiologia alimentare;
- nozioni di chimica merceologica, di chimica e fisica;
- igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene del personale;
- approfondimenti sul quadro normativo;
- gestione delle risorse umane;
- relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

Attestato di formazione

Al termine di ogni corso va svolta una prova di valutazione finale con test e/o colloquio finale, ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione/aggiornamento che va a sostituire il libretto di idoneità sanitaria

Esenzioni

Sono esentati dall'obbligo di frequenza dei corsi di formazione:

- Tabaccaia che commercializzano solo alimenti confezionati;
- Farmacisti e personale di farmacia e di deposito all'ingrosso di farmaci;
- Barbieri, parrucchieri e personale addetto alla cosmesi;
- Addetti alla pulizia in strutture alberghiere e collettive;
- Personale amministrativo degli alberghi, portieri, facchini telefonisti etc;
- Personale docente nelle strutture scolastiche;
- Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie, per i quali restano comunque in vigore gli accertamenti sanitari per finalità di medicina preventiva previsti da altre normative vigenti.

Fatto salvo obbligo di aggiornamento previsto dalle normative nazionali ed europee, sono altresì esentati dall'obbligo di frequenza dei corsi di formazione di base, le persone in possesso dei seguenti titoli di studio

Diplomi di:

SCUOLA ALBERGHIERA; PERITO AGRARIO; PERITO IN TECNOLOGIE ALIMENTARI; AGROTECNICO

Laure breve e specialistiche in:

Medicina e Chirurgia; Scienze biologiche; Farmacia; Chimica e tecnologie Farmaceutiche; Medicina Veterinaria; Agraria; Scienze e tecnologie delle produzioni animali; Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; Assistente sanitario; Scienze e tecnologie alimentari; Scienze nutrizionali; Dietistica; Chimica.

I corsi si terranno presso

sede di Campobasso • Via Duca D'Aosta n.3/a

sede di Termoli • Via Asia 3/v

Per maggiori informazioni contattare le segreterie:

Campobasso • 0874/418684 Tina Piano

Termoli • 0875/85240 Isabella Rizzo

oppure scrivere a: *terminusformazione@gmail.com*