

Durata del corso: 3 ore (1 Modulo di 3 ore)
Responsabile del progetto formativo: geom. Brunetti Mauro

Corso di Formazione OSA (Operatore Settore alimentare – ex Lib. San.)
Come previsto dalla L. R. 19 marzo 2013 n°2 art.5

1 Modulo: Il sistema HACCP

Presentazione del corso

La legge regionale 19 marzo 2013, n. 2, pubblicata sul BUR n. 27 del 22 marzo 2013, ed in vigore dal 23 marzo 2013, ha introdotto alcune importanti modifiche all'ordinamento in materia di formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti.

La norma, all'art. 5, affida direttamente al datore di lavoro (OSA), il ruolo di impartire la formazione, anche avvalendosi di altre soluzioni individuate nell'ambito della vigente normativa. Pertanto, con l'entrata in vigore della legge regionale 2/2013, le regole previste dalla DGR 2898/2012 perdono il proprio carattere prescrittivo

Il corso ha una durata di 3 ore

Destinatari: • OSA e Addetti alla manipolazione di alimenti e bevande.

Malcesine - Palazzo dei Capitani *dalle ore 14.15 alle ore 17.30*

Programma:

- Gli alimenti
- Come avviene la contaminazione degli alimenti
- Quali conseguenze può provocare la contaminazione: le malattie trasmesse dagli alimenti
- Come evitare la contaminazione
- Conservazione degli alimenti
- Precauzioni nei confronti dei clienti
- Decalogo del "Buon Alimentarista"
- Fattori di rischio delle malattie trasmesse da alimenti e azioni di prevenzione
- Contaminazione degli alimenti
- La sopravvivenza dei microrganismi
- La moltiplicazione dei microrganismi
- I consigli utili per evitare il rischio di malattie trasmesse da alimenti
- I corsi di formazione e aggiornamento al posto del libretto sanitario

Modalità di svolgimento:

- Registrazione dei partecipanti: dalle ore 14.15
- Inizio delle lezioni: ore 14.30
- Coffee-break: ore 16.00-16.10
- Termine delle lezioni: ore 17.30

docenti: dott. Roberto Sartori – geom. Mauro Brunetti – Eco.Bi.Esse. S.r.l.