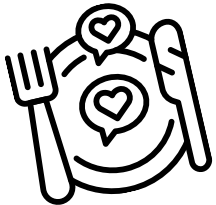


Corso di igiene degli alimenti H.A.C.C.P. per volontari addetti alimentaristi – Modulo A1



**GIOVEDÌ 16 E VENERDÌ 17 MAGGIO 2024 ORE 15.00–17.30
(FREQUENZA OBBLIGATORIA IN ENTRAMBI I GIORNI)**



Questo corso ha lo scopo di formare i volontari che nella loro attività di volontariato si trovano a maneggiare e/o somministrare alimenti senza essere coinvolti nella manipolazione/preparazione degli stessi. Il corso è pertanto rivolto esclusivamente ai volontari attivi delle associazioni dedite, ad esempio, alla distribuzione di alimenti, di piatti monoporzione e/o porzionatura di piatti già pronti e/o precotti e preparati da altri soggetti.

Al termine del corso verrà rilasciato regolare attestato, valido ai sensi della vigente normativa (Reg. CE 852/04 e le due seguenti D.G.R. Liguria: n. 793 del 29/06/2012 linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e n. 332 del 20/03/2015 indirizzi regionali per somministrazione di alimenti contenenti ingredienti allergenici). La frequenza è obbligatoria per tutte le ore del corso.

Validità del corso: n. 5 anni – entro lo scadere dei quali si rende necessaria la frequenza di un nuovo corso della durata di n. 5 ore.

Docente

Personale abilitato dell'Ente di formazione Cescot, accreditato H.A.C.C.P.

Destinatari

Volontari delle ODV, delle APS, degli ETS che nella loro prestazione di volontariato si trovano a maneggiare, somministrare alimenti senza essere coinvolti nella preparazione. Le Odv, le APS, gli ETS di appartenenza devono dimostrare di gestire servizi coerenti con le finalità del corso (ad es: mense per i poveri, distribuzione alimenti).

Iscrizione

Tramite l'area riservata del Celivo l'ente potrà iscrivere i volontari ad esso collegati, previa loro personale registrazione.

Il webinar è gratuito e a numero chiuso (max 25 persone). Le iscrizioni si chiuderanno tassativamente l'8/05/2024.

Contenuti

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Introduzione al metodo HACCP ed al piano di autocontrollo
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- La conservazione degli alimenti, l'approvvigionamento delle materie prime e cenni sulla tracciabilità
- Principi di igiene del personale e di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Principi generali delle corrette procedure di Prassi Igienica
- I controlli delle autorità competenti: principi generali
- La formazione e l'addestramento degli addetti
- Nozioni di base su allergie alimentari: incidenza sulla salute e modalità di controllo del rischio.

Per informazioni:

WWW.CELIVO.IT