

CORSO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI H.A.C.C.P. PER ADDETTI ALIMENTARISTI (DEPOSITO, TRASPORTO, SOMMINISTRAZIONE SENZA MANIPOLAZIONE/PREPARAZIONE) – 5H

Venerdì 18 ottobre 2019 ore 13.00 - 18.00
C/O CELIVO, VIA DI SOTTORIPA 1A INT. 16 GENOVA



Celivo, ai sensi dell'art. 63 del CTS, eroga servizi per "promuovere e rafforzare la presenza ed il ruolo dei volontari negli enti del Terzo settore, con particolare riguardo alle organizzazioni di volontariato".

ISCRIZIONI:

Il corso è gratuito e a numero chiuso (max 25 persone). L'iscrizione dovrà essere effettuata dall'ente di appartenenza del volontario tramite l'area riservata sul sito del Celivo. Celivo si riserva di richiedere copia del registro volontari per comprovare la natura del rapporto associativo. Le iscrizioni si chiuderanno tassativamente **l'11/10/2019** al fine di poter comunicare i dati dei partecipanti all'Ente di Formazione per la preparazione degli attestati. Non sarà pertanto possibile effettuare sostituzioni da parte delle associazioni.

Il corso sarà attivato solo con un congruo numero di iscritti. Le iscrizioni ricevute si intendono automaticamente confermate. Sarà cura del CSV ricontattare gli iscritti nel caso di rigetto della domanda, annullamento del corso, o in caso di esubero di iscrizioni. Lo stesso ente può iscrivere più persone, ma Celivo nell'ottica di garantire l'accessibilità al maggior numero di enti, potrà confermarne solo alcune. In caso di Allerta Rossa il corso si intenderà automaticamente annullato. Celivo provvederà a riprogrammare il corso.

Per informazioni: www.celivo.it
Tel. 010 5956815 - celivo@celivo.it

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.C.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).

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.

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 iscritte al registro ai sensi del Codice del Terzo Settore (D. Lgs. 117/17) che nella loro prestazione di volontariato si trovano a maneggiare, somministrare alimenti senza essere coinvolti nella preparazione. Le Odv di appartenenza devono dimostratamente gestire servizi coerenti con le finalità del corso (ad es: mense per i poveri, distribuzione alimenti).