

CORSO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI H.A.C.C.P. PER VOLONTARI ADDETTI ALIMENTARISTI - MODULO A1

GIOVEDÌ 7 E VENERDÌ 8 APRILE 2022

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.

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.

ISCRIZIONI

Il webinar è gratuito e a numero chiuso (max 25 persone). L'iscrizione dovrà essere effettuata dall'ente tramite l'area riservata del Celivo. Il volontario dovrà essere registrato come persona fisica ed essere collegato all'ente di appartenenza.

Le iscrizioni si chiuderanno tassativamente il 30/03/2022 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 giorno prima del webinar il partecipante riceverà via mail il link necessario per poter accedere al webinar direttamente dal Cescot l'ente accreditato per la formazione. Per chi accede da tablet o smartphone è necessario avere una mail Gmail e scaricare l'app di Google Meet.

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.

DOCENTE

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

DESTINATARI

Volontari delle OdV delle APS, degli ETS iscritti 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, 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).