FORMAZIONE DELL'ALIMENTARISTA

Addetto alimentare Rischio 2

Prima formazione

Ai sensi del Decreto Dirigenziale Regione Campania n. 76 del 17.04.2018

Cod. corso: C.HACCP2-8

DESTINATARI DEI PERCORSI FORMATIVI

La formazione per alimentarista è indirizzata a:

- **Responsabili di industrie alimentari**
- **Addetti di livello di rischio 1**
- **Addetti di livello di rischio 2**

Il ruolo dell'alimentarista all'interno dell'industria alimentare viene distinto a seconda se si tratti di responsabile dell'industria o di addetto, individuando per quest'ultimo, in linea generale, 2 livelli di categoria di rischio:

livello 1- ad esempio: baristi, fornai ed addetti alla produzione di pizze e similari; addetti alla vendita di alimenti sfusi e generi alimentari incluso ortofrutta; addetti somministrazione/porzionamento pasti in strutture socio-assistenziali e scolastiche;

livello 2 – ad esempio: cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e affini, etc.); pasticceri; gelatieri (produzione); addetti gastronomia (produzione e vendita); addetti produzione pasta fresca; addetti lavorazione latte e formaggi; addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita di carni, pesce e molluschi; addetti produzione ovoprodotti;

DURATA DEI CORSI DI FORMAZIONE

I corsi hanno la durata di:

- n° 4 (quattro) ore per gli addetti di livello di rischio 1;
- n° 8 (otto) ore per gli addetti di livello di rischio 2;
- n° 12 (dodici) ore per i Responsabili di industrie alimentari

I corsi vengono erogati in modalità FAD (Formazione a distanza tramite la piattaforma E-Learning) mentre l'esame finale verrà effettuato in presenza con la Commissione presieduta dal Direttore del SIAN dell'ASL territorialmente competente o suo delegato (ai sensi del D.M. 16 ottobre 1998), e composta da un docente del corso nonché da un componente della Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale individuato dal Dirigente dell'UOD 10 della Regione Campania.

CONTENUTI DEI CORSI

- Generalità sulle malattie trasmissibilità attraverso gli alimenti: tossinfezioni e intossicazioni alimentari; fattori che contribuiscono alla loro insorgenza e modalità di prevenzione;
- Responsabilità degli alimentaristi nella trasmissione degli agenti patogeni ai consumatori attraverso i prodotti alimentari;
- Igiene della persona
- Requisiti igienico sanitari degli ambienti e attrezzature di lavoro
- Legislazione sanitaria
- Good manufacturing pratices-buone pratiche di lavorazione
- Processi di approvvigionamento, stoccaggio, produzione, conservazione, trasporto, distribuzione/somministrazione degli alimenti: individuazione dei fattori di rischio sanitario
- Metodologia dell'autocontrollo e principi del sistema HACCP

Il corso rivolto ai Responsabili delle industrie alimentari pone particolare risalto nello svolgimento del programma ai principi del sistema HACCP ed alla gestione dell'Autocontrollo.

DOCENTI DEI CORSI

I docenti del corso sono in possesso di una delle seguenti Lauree: Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Chimica; Scienze e Tecnologie Alimentari; Medicina Veterinaria; Scienza dell'Alimentazione, Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

AGGIORNAMENTO

Le categorie di alimentaristi individuate, avranno obbligo di aggiornarsi con cadenza triennale e ogni qualvolta lo richieda lo svolgimento di differenti mansioni.

La durata minima dei corsi di aggiornamento è fissata in:

- 6 ore per i Responsabili di industrie alimentari
- 3 ore per gli addetti di livello di rischio 1 e 2.

ATTESTATO RILASCIATO

La frequenza del corso ed il superamento della verifica finale dell'apprendimento prevede il rilascio dell'ATTESTATO DI FREQUENZA ad ogni partecipante.

L'Attestato sarà rilasciato da **Join Academy & Consulting Soc. Coop. a r.l.,** in qualità di SOGGETTO FORMATORE.

Join Academy & Consulting Soc. Coop. a r.l. è Ente di formazione accreditato, in conformità al modello di accreditamento, dalla Regione Campania.

L'attestato rilasciato è valido in tutta Europa per mutuo riconoscimento.