



## **Ambiente e Sicurezza s.r.l.**

Via Fanti n. 13 – 92014 Porto Empedocle (AG)

Iscritta Registro Imprese di Agrigento n. 192020  
Capitale sociale di € 10.000,00 - P.I./C.F. 02578770840  
Tel./Fax 0922/637535 - Cell. 3383914166  
<http://www.ambienteesicurezzaasrl.com>  
[amministrazione@ambienteesicurezzaasrl.com](mailto:amministrazione@ambienteesicurezzaasrl.com)

# **CORSO DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI DI BASE**

Inizialmente il **decreto assessoriale 19 febbraio 2007** (integrato e modificato dal D. A. 31 maggio 2007) ha introdotto l'obbligo di corsi formativi in sostituzione del libretto sanitario per il personale che esercita le attività di produzione, preparazione, manipolazione e vendita di prodotti alimentari, disciplinando altresì le modalità di svolgimento dei corsi di formazione ed i requisiti dei soggetti formativi. Successivamente è intervenuto il D.A. n. 275/2018 e s.m.i. attualmente vigente.

Si ha l'obbligo di frequentare un corso di base di 13 ore la cui validità è tre anni. Seguirà l'aggiornamento di 7 ore.



## **DECRETO ASSESSORIALE N. 275/2018 e s.m.i.**

### **Programma del corso**

#### **Destinatari**

I soggetti che operano nel settore alimentare.

#### **Obiettivi del corso**

Il corso propone di fornire nozioni teoriche sulle corrette modalità operative in ambito alimentare.

#### **Docenti**

Tecnici esperti e formatori nel settore alimentare.

#### **Attestati**

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza.

#### **Segreteria organizzativa**

Ambiente e Sicurezza s.r.l.  
Tel. 0922.637535  
[amministrazione@ambienteesicurezzaasrl.com](mailto:amministrazione@ambienteesicurezzaasrl.com)

Registrazione partecipanti

Test d'ingresso

Accenni sulle principali norme in materia di alimenti

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

Analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni

Comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche

Igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, ecc.)

Igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc.

Procedure di autocontrollo: nomina del responsabile, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo, analisi specifica delle problematiche proprie delle varie aziende alimentari, analisi delle strutture edilizie ed attrezzature

Procedure di gestione del sistema: mediante la procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, nonché la procedura di revisione del sistema stesso

Test di verifica dell'apprendimento

Conclusione lavori e Consegna attestati