



Promimpresa srl
www.promimpresa.it

San Cataldo 21/01/2010

Oggetto: Abolizione del "Libretto di idoneità sanitaria" per addetti alimentaristi
Spett.le Ditta,
Pregiatissimo Consulente,

con la presente si invia scheda informativa del

CORSO DI FORMAZIONE TEORICO PRATICO PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

NOTE PER IL DATORE DI LAVORO (dal **DECRETO ASSESSORATO DELLA SANITA' REGIONE SICILIANA 19 febbraio 2007, ss. mm. "Linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi"**)

Tale decreto dà attuazione all' art. 12 della legge regionale n. 5 del 2005, introducendo in via definitiva l'obbligo di partecipare ad un corso di formazione specifico per alimentaristi, per l'acquisizione del relativo attestato di formazione professionale e/o di aggiornamento a sostituzione del libretto di idoneità sanitaria.

Il corso è proposto dalla SFA - Scuola di Formazione Aziendale, Ente accreditato ed autorizzato dalla Regione Sicilia per l'espletamento dei corsi su sistema HACCP.

Tutti gli addetti alla attività di alimentarista, soggetti all'obbligo dell'attestato di formazione, dovranno munirsi dello stesso entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Sanzioni: i titolari delle imprese alimentari trovati sprovvisti dell'attestato di formazione o che assumono alimentaristi sprovvisti dell'attestato di formazione, previsto dal presente decreto, andranno diffidati ai sensi dell'art. 8 del decreto legislativo n. 155/97 e dell'art. 10 della legge 21 dicembre 1999, n. 526 e, nel caso di non ottemperanza nei tempi e modi disposti, andranno sanzionati ai sensi del decreto legislativo n. 155/97.

Secondo l'art 6 del D.lgs n.193 del 6 Novembre 2007 l'operatore del settore alimentare che non applica quanto disposto dalla normativa vigente in materia di autocontrollo sui principi del sistema HACCP è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

Per informazioni è possibile contattare il numero **0934572555 opz. 3** o collegarsi al sito **www.promimpresa.it**.

Cordialità



CORSO DI FORMAZIONE TEORICO PRATICO PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI


DECRETO ASSESSORATO DELLA SANITA' REGIONE SICILIANA 19 febbraio 2007:

Linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi.

PROGRAMMA DEI CORSI

TIPOLOGIA	TEST DI INGRESSO	
	ARGOMENTI	SOGGETTI OBBLIGATI
CATEGORIA A Rischio elevato (12ore)	<ul style="list-style-type: none"> -tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti; accenni sulle principali norme in materia di 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: procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, procedura di revisione del sistema stesso 	<ul style="list-style-type: none"> - addetti alla vendita presso esercizi Commerciali: supermercati, salumerie, macellerie, pescherie - responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità - pasticceri - addetti all'industria conserviera - personale delle cucine per mense, ristoranti, pizzerie - produttori di gelato artigianale - addetti alle rosticcerie, gastronomie, lavorazioni della pasta fresca, pastifici - addetti ai bar, tavola calda - addetti lavorazione delle carni e del pesce - addetti stabilimenti di prodotti d'uovo, gastronomici e dolciari - addetti lavorazioni prodotti da forno - addetti manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia - addetti ai caseifici - allievi di scuola alberghiera
CATEGORIA B Rischio medio (8 ore)	<ul style="list-style-type: none"> -accenni alle specifiche norme di settore; - igiene personale; - igiene delle strutture e delle attrezzature; - buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - personale addetto alla sola somministrazione nelle mense - camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione) - personale addetto alla vendita dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura
Corso di Richiamo (6 ore)	<ul style="list-style-type: none"> - microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita (attività dell'acqua, ph, temperatura, ecc); - la corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico; - la prevenzione delle tossinfezioni alimentari; - l'implementazione dei piani HACCP; - esercitazioni pratiche e simulazioni. 	<p>Allo scadere dei tre anni dal rilascio dell'attestato di avvenuta formazione, l'alimentarista è tenuto a rinnovare l'attestato con la partecipazione ad un corso di richiamo.</p>
TEST DI VALUTAZIONE FINALE		



Sede del Corso	Informazioni
Via Trieste 90 , San Cataldo (CL) O per la formazione "in house" presso la Vs sede se concordato	 0934572555 opz.3

CORSO DI FORMAZIONE TEORICO PRATICO PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

- | | |
|--|-------------------|
| <input type="checkbox"/> 25-26Febbraio e -01 Marzo 2010 | Ore 14,00 – 18,00 |
| <input type="checkbox"/> 21-22-23 Aprile 2010 | Ore 14,00 – 18,00 |
| <input type="checkbox"/> 21-22-23 Giugno 2010 | Ore 14,00 – 18,00 |
| <input type="checkbox"/> 20-21-22 Luglio 2010 | Ore 14,00 – 18,00 |
| <input type="checkbox"/> 4-5-6 Ottobre 2010 | Ore 14,00 – 18,00 |
| <input type="checkbox"/> 29-30 Novembre e 01-Dicembre 2010 | Ore 14,00 – 18,00 |

- | | |
|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> categoria A rischio elevato (12 ore) | € 75,00* |
| <input type="checkbox"/> categoria B rischio medio (8 ore) | € 65 ,00* |
| <input type="checkbox"/> Per le iscrizioni segnalate dai Consulenti (con timbro dello stesso sulla scheda di iscrizione), per i lavoratori aderenti ad un Sindacato di Categoria Confederale, o per iscrizioni di gruppo (almeno 5 persone) il Costo a persona è :
di € 60,00 cat. A, € 45,00 cat. B, (SEGNARE ANCHE QUESTA CASELLA). | |

La quota comprende la partecipazione al Seminario, il materiale didattico e la documentazione. **I prezzi si intendono IVA COMPRESA** L'adesione deve essere effettuata anticipatamente. Il pagamento potrà avvenire con rimessa diretta o con bonifico su conto corrente CODICE IBAN: **IT55U089528342100000208313** accesso presso la BCC "G. Toniolo di San Cataldo" intestato a Promimpresa srl. Eventuale disdetta deve essere comunicata via fax almeno 5 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso. **La mancata comunicazione comporterà l'integrale fatturazione della quota.** E' comunque possibile sostituire i partecipanti. In caso di annullamento del corso, che verrà comunicato al massimo entro i due giorni lavorativi precedenti la data prevista, la quota verrà integralmente rimborsata. **Ai partecipanti verrà rilasciato attestato di frequenza valido ai fini di legge.**

Ciascun corso avrà luogo al raggiungimento del numero dei partecipanti. Qualora le richieste di partecipazione superino la disponibilità di posti, sarà calendarizzata una ulteriore edizione nello stesso periodo.

SCHEDA DI ADESIONE DA INVIARE A MEZZO FAX AL N° **0934 – 516478 **02- 36215820****

<u>NOME:</u>	<u>COGNOME:</u>
<u>LUOGO E DATA DI NASCITA:</u>	<u>CODICE FISCALE:</u>
<u>POSIZIONE IN AZIENDA:</u>	<u>RECAPITI TELEFONICI / MAIL:</u>
DATI PER LA FATTURAZIONE:	
<u>RAGIONE SOCIALE:</u>	<u>PARTITA IVA:</u>
	<u>CODICE FISCALE:</u>
<u>INDIRIZZO:</u>	<u>RECAPITI TELEFONICI / MAIL:</u>

Informativa ex art. 13 Dlgs 196/03: Autorizzo Promimpresa srl al trattamento dei miei dati per la gestione dell'attività formativa e per inviarmi comunicazioni di vario genere in relazione alle sue attività istituzionali e promozionali, in qualsiasi momento potrò richiedere la cancellazione , variazione e visione dei miei dati a Promimpresa srl Via Trieste 90 San Cataldo (CL)

Data _____ Firma e Timbro _____

