



ISTITUTO COMPRENSIVO VILLA MINOZZO

Corso Prampa, 11 - 42030 Villa Minozzo (RE) tel.0522/801115 – 0522/525241 c.f. 80013950359

Indirizzo e-mail: reic842004@istruzione.it – pec: reic842004@pec.istruzione.it

www.icvillaminozzo-re.edu.it - Codice Univoco per Fatturazione Elettronica: UFVL9Y

All'albo online dell'Istituto
Sezione Amministrazione Trasparente
Agli atti

OGGETTO: Decreto istituzione corso di formazione e aggiornamento in materia di Igiene degli Alimenti per il personale alimentarista (HACCP).

VISTO il CCNL 2007 art. 26-27 e dal 63 al 68

VISTA la legge 107/2015 art 1 comma 124

VISTO l'obbligo formativo previsto dalla DGR 342/04

AI SENSI E PER GLI EFFETTI delle vigenti disposizioni in materia

IL DIRIGENTE SCOLASTICO DECRETA

l'istituzione di un corso di aggiornamento rivolto al personale ATA Collaboratori Scolastici che effettuano la somministrazione dei pasti durante la mensa nelle sedi dell'I.C. di Villa Minozzo dal titolo: **“corso di formazione base e corso di aggiornamento in materia di Igiene degli Alimenti per il personale alimentarista (HACCP).”**

Calendario delle lezioni – termini iscrizioni - durata

Il corso della **durata di 3 ore** è sempre attivo e si può svolgere in modalità autonoma in modalità e-learning sfruttando un normale collegamento Internet.

Obiettivi:

Lo scopo del corso è di fornire agli operatori del settore alimentare le competenze in materia di igiene degli alimenti per lavorare o gestire in un sistema di autocontrollo alimentare nell'ottica di un maggiore controllo igienico-sanitario del prodotto, di una maggiore qualità sulla produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP, per il personale privo di formazione e di fornire l'aggiornamento periodico per gli operatori del settore alimentare già precedentemente formati.

Il Sistema di Autocontrollo basato sul metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point: Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) prevista dal Reg. CE 852/2004 prescrive, per le aziende alimentari, una valutazione documentata dei rischi igienico-sanitari presenti in ogni fase della lavorazione dell'alimento e la conseguente attuazione di un sistema di prevenzione del rischio, al fine di salvaguardare la salubrità dell'alimento e tutelare quindi la salute del consumatore.

Le attività formative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti destinate agli alimentaristi sono obbligatorie e sostituiscono il vecchio Libretto di Idoneità Sanitaria.

Il presente corso di Aggiornamento di Sicurezza Alimentare con contenuti commisurati per le attività degli OSA (operatore settore alimentare) e degli addetti alla manipolazione degli alimenti, è stato accreditato dalla Regione Emilia Romagna ai sensi D.G.R. n. 311 del 04/03/19.

Destinatari

Il corso in materia di igiene degli alimenti è rivolto complessivamente a n. 7 componenti del personale ATA Collaboratori Scolastici che effettuano somministrazione di prodotti alimentari durante la mensa nelle sedi dell'I.C. di Villa Minozzo, di cui n.2 componenti del personale ATA Collaboratori Scolastici per l'aggiornamento e n. 5 per la formazione base.

Firmato digitalmente da MORENA BIZZARRI

Contenuti del corso

Igiene degli alimenti - Normative ed etichettatura - Deterioramento dei cibi - Uso delle alte temperature - Igiene personale - Contaminazione e condizioni igieniche di alcune categorie di alimenti. Malattie alimentari – Sanificazione.

Certificazioni

- Attestato di frequenza IFOA

Descrizione certificazioni

L'attestato di avvenuta frequenza verrà rilasciato a seguito superamento con esito soddisfacente del questionario di apprendimento finale. Al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test (12 domande a risposta multipla selezionate a random su 50 disponibili) ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione. Chi ottiene un sito negativo alla prova di valutazione scritta (5 o più errori) deve sostenere un colloquio e, in caso di mancato superamento della prova per assenza delle nozioni base, è tenuto a frequentare un ulteriore corso.

Sede e Modalità svolgimento incontri:

E-LEARNING a seguito di invio delle credenziali di accesso via mail al personale per accedere ad apposita piattaforma. Il personale ATA tenuto a svolgere il corso di aggiornamento HACCP in seguito alla avvenuta registrazione, avrà accesso alla piattaforma per due mesi entro i quali deve concludere le attività previste e conseguire l'attestato.

Relatori: IFOA - Istituto Formazione Operatori Aziendali (RE) - Ente accreditato per la formazione degli alimentaristi – Provincia di Reggio Emilia

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Morena Bizzarri