



Associazione Scuole Materne non Statali
della Provincia di Padova



in collaborazione con
PUNTO FISM PADOVA srl A Socio Unico

**Corso di formazione per
ADDETTI ALLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI NELLE MENSE
DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA
(HACCP – D.lgs 155/97)**



PADOVA 20 novembre 2007

Tutte le attività del settore alimentare sono tenute ad applicare il sistema di autocontrollo denominato HACCP.

Il titolare dell'azienda (legale rappresentante/gestore della Scuola dell'Infanzia) ha importanti responsabilità rispetto alle procedure che la legge prevede a tutela dell'utente.

Destinatari

Addetti alla preparazione degli alimenti (cuoche, aiuto cuoche, ausiliari)

Riportiamo i principi fondamentali del sistema HACCP (art. 3 D.lgs 155/97)

- Analisi dei potenziali rischi per alimenti
- Individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti
- Decisioni da adottare riguardo i punti critici individuali, cioè quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti
- Individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici
- Riesame periodico

Programma

- Significato dell'HACCP
- Legislazione
- Microbiologia degli alimenti
- Igiene e sanificazione

Relatore: dr. Rocco Sciarrone, Dirigente S.I.A.N. (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) ULSS n. 16 – Padova

Sede del corso: Padova – Sala Corsi FISM Via Medici 9/A

Orario del corso: dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Quota di adesione individuale: € 40,00

In caso di disdetta almeno 10 giorni prima dell'inizio del corso, verrà rimborsato il 60% della quota di iscrizione, oltre tale data la quota di iscrizione non verrà restituita.

Iscrizioni: sul sito www.fismpadova.it alla sezione **FORMAZIONE**.

Totale ore di frequenza: 4 ore

Al termine del corso sarà rilasciato l'attestato dell'avvenuta formazione.

Numero massimo partecipanti: 40

Il corso è a numero chiuso e nel caso non si raggiunga il numero minimo di 20 verrà annullato.