



## Corsi formazione Base e Aggiornamento

### Igiene degli alimenti per alimentaristi

Percorsi erogati secondo la normativa regionale vigente:  
Deliberazione della Giunta Regionale nr. 311 del 4 marzo 2019  
collegata alla Legge Regionale 11/2003.  
ENAC Emilia Romagna è accreditato presso S.I.A.N. AUSL di Parma  
e può erogare i corsi su tutto il territorio dell'Emilia Romagna.

#### QUANTO COSTA IL CORSO

<b>Corso Base</b>	<b>3 ore</b>	<b>€ 50</b>
<b>Corso Aggiornamento</b> <i>ogni 3 anni livello 2 - ogni 5 anni livello 1 (verificare i livelli alla pagina seguente)</i>	<b>3 ore</b>	<b>€ 50</b>

#### CHI DEVE FARE IL CORSO

Personale di aziende alimentari e comunque chi presta la propria opera in attività di produzione, preparazione, confezionamento, commercio, trasporto e somministrazione di alimenti.

Chiunque debba essere assunto presso aziende del settore alimentare ha 30 giorni per ottenere l'attestato di formazione per alimentaristi.

#### COME ISCRIVERSI

Compilare la scheda allegata e inviarla entro i termini richiesti a  
[info@enac-emiliaromagna.it](mailto:info@enac-emiliaromagna.it)

oppure

Richiedere la scheda di iscrizione direttamente presso gli uffici  
all'indirizzo sotto indicato e consegnare entro i termini.

#### Per ulteriori chiarimenti contattare

segreteria corsi Tel. **0524 512816**

Via Jacopo Milani 18 – FIDENZA

LUN/GIO/VEN 8.30/12.30 - MAR/MER 12.30/16.30

altri orari su appuntamento

[www.enac-emiliaromagna.it](http://www.enac-emiliaromagna.it)

[info@enac-emiliaromagna.it](mailto:info@enac-emiliaromagna.it)

#### DETTAGLI CORSO

I corsi vengono attivati di norma  
ogni mese o bimestre.

Il corso prevede in esito un  
**ATTESTATO di PARTECIPAZIONE**  
previa frequenza del 100%  
del monte ore complessivo  
ed il superamento test di verifica finale.

La sede del corso è a Fidenza.

La conferma della partenza del corso  
è vincolata al raggiungimento  
del numero minimo di partecipanti.

#### COME PAGARE

Il pagamento deve essere effettuato  
alla conferma di avvio corso.

#### Causale (obbligatoria):

Corso Alimentaristi  
(indicando se base o aggiornamento)  
+ Ragione Sociale Azienda  
oppure Nome e Cognome partecipante.

Le quote di iscrizione possono essere  
versate presso i nostri uffici  
(POS o contanti) o con B/B intestato a:  
**ENAC ER – BANCO BPM div. Fidenza**  
**IBAN: IT94B0503465731000000010249**

Gli operatori del settore alimentare (OSA) o i responsabili dei piani di autocontrollo devono possedere una idonea formazione in materia di igiene alimentare e sono obbligati ad assicurare la formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti tramite lo svolgimento di appositi corsi svolti in conformità alle indicazioni contenute nel presente provvedimento.

La formazione può essere svolta direttamente dalle imprese alimentari nei confronti del personale di appartenenza, sempre che sia compatibile con i requisiti previsti opportunamente documentati.

La formazione deve essere connessa alla tipologia di mansione svolta e appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare, deve prevedere un aggiornamento periodico e deve essere documentata attraverso il possesso dell'attestato formativo.

## **CLASSIFICAZIONE DELLE MANSIONI A RISCHIO AI FINI DELL'INDIVIDUAZIONE DEL PERSONALE TENUTO ALLA FREQUENZA DEI CORSI DI FORMAZIONE E DURATA DI VALIDITÀ DEGLI STESSI – LIVELLI**

### **A) Livello 2 con validità dell'attestato di formazione di 3 anni**

Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);

Pasticceri;

Gelatai (produzione);

Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);

Addetti alla produzione di pasta fresca;

Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;

Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;

Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

### **B) Livello 1 con validità dell'attestato di formazione di 5 anni**

Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);

Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;

Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofruttili;

Addetti alla lavorazione di ortofruttili quarta gamma;

Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

### **C) Livello 0 con esclusione dell'obbligo di formazione**

Baristi (sola somministrazione bevande);

Camerieri;

Lavapiatti;

Addetti all'industria conserviera;

Addetti alla produzione delle paste alimentari secche;

Trasportatori/magazzinieri;

Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofruttili, spezie, prodotti erboristici;

Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande;

Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;

Tabaccai e farmacisti;

Promoter;

Addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;

Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie;

Personale docente nelle strutture scolastiche;

Addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, produzione caramelle e affini, lavorazione e confezionamento funghi freschi e secchi, etc.);

Addetti all'imballaggio delle uova;

Addetti ad altre lavorazioni non comprese nei gruppi A) e B).

## **PROGRAMMA DEL CORSO**

Le malattie trasmesse da alimenti.

Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse le diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari e i rischi fisici (es. soffocamento) con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati.

Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi.

Igiene personale: procedure di controllo comportamentale.

Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

I suddetti argomenti saranno trattati in funzione dei rischi alimentari sottesi alla tipologia di processo.

## **VERIFICA FINALE DI APPRENDIMENTO**

Al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test di apprendimento, valida ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione.

Chi ottiene un esito negativo alla prova di valutazione scritta deve sostenere un colloquio e, in caso di mancato superamento della prova per assenza delle nozioni di base, è tenuto a frequentare e sostenere nuovamente il corso per un ulteriore corso.