

PERSONALE ALIMENTARISTA

Il corso viene proposto in ottemperanza di quanto stabilito dall'art. 4 della L.R. n. 22 del 24.07.07 e s.m.i. "Abolizione del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi e formazione del personale alimentarista" e dal seguente Regolamento n 15 maggio 2008, n.5.

La formazione del personale alimentarista è finalizzata a rafforzare comportamenti igienicamente corretti e a sviluppare conoscenze in ordine al proprio stato di salute e ai collegati pericoli di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti. Il corso è destinato a chiunque abbia attinenza con gli alimenti.

CONTENUTI DEL CORSO

MODULO (4H)	La contaminazione degli alimenti	La contaminazione microbica degli alimenti
	Malattie trasmesse dagli alimenti	Microrganismi responsabili delle malattie trasmesse dagli alimenti; Le zoonosi.
	Igiene della persona	Igiene del personale; Gli abiti da lavoro.
	Igiene degli ambienti	La sanificazione; La gestione dei rifiuti; Controllo degli infestanti.
	Conservazione degli alimenti	Alimenti non deperibili; Alimenti deperibili.
	Cottura degli alimenti	Metodologie di cottura; Temperature

INFO

DURATA: 4 ore.