



Corso di formazione (legge regionale n.2/2013) ADDETTI DEL SETTORE ALIMENTARE E NEOASSUNTI SUL CICLO PRODUTTIVO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

PADOVA 11 APRILE 2016

Premessa

La legge regionale 19.3.2013, n. 2 ha introdotto alcune importanti modifiche in materia di formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti. La norma, all'art. 5, affida direttamente al datore di lavoro (OSA), il ruolo di *impartire* la formazione, anche avvalendosi di *altre soluzioni individuate nell'ambito della vigente normativa*. Pertanto, con l'entrata in vigore della legge regionale 2/2013, le regole previste dalla DGR 2898/2012 perdono il proprio carattere prescrittivo. La conseguenza diretta dell'entrata in vigore della legge 2/2013 è rappresentata dal fatto che il datore di lavoro decide autonomamente le modalità della formazione (in aula, in azienda, a distanza, per iscritto, a voce, con verifiche o senza, ecc.); i contenuti minimi; la durata; l'eventuale necessità di un rinnovo; i requisiti del docente (nel caso in cui decida di affidare ad altri il ruolo di formatore); le modalità di attestazione/registrazione della formazione.

Come FISM Vi proponiamo la partecipazione al presente corso di addetti al settore alimentare la cui nostra certificazione di partecipazione consentirà al datore di lavoro di dimostrare che la Scuola ha svolto quanto ha previsto la nuova legge regionale.

Destinatari

Operatori delle scuole dell'infanzia (docenti, educatrici, cuochi, ausiliari, neoassunti) e legali rappresentanti

Finalità e Obiettivi del corso

La sicurezza alimentare nella mensa dei bambini è determinata dal rispetto dell'igiene.

Il percorso formativo ha la finalità di applicare il piano di autocontrollo igienico come richiesto dal decreto legislativo n° 193 del 06/11/2007

Metodologia

Il corso è eseguito con un percorso semplice in cui i partecipanti rispondono e indicano le vie da seguire per ridurre al minimo i rischi secondo i criteri dell'HACCP

Programma

- Aggiornamento dei riferimenti normativi: Legge Regionale 19 marzo 2013, n. 2 in materia di formazione del personale addetto alla manipolazione e somministrazione degli alimenti. Ciclo produttivo degli alimenti nella Scuola;
- Analisi dei rischi del percorso di igiene degli alimenti all'interno di una scuola dell'infanzia;
- Diete speciali: studio del percorso;
- Valutazione del programma di formazione del personale addetto alla manipolazione e somministrazione degli alimenti (con riferimenti al personale ausiliario).

Relatore: dr. Nicola Barison – Consulente di Igiene e Sicurezza Alimentare

Sede del corso: Padova – Sala Corsi "Mons. G.Bernardi" FISM - Via Medici 9/A

Orario del corso: dalle ore 14.30 alle ore 17.30

Totale ore di frequenza: 3 ore

L'attestato dell'avvenuta formazione sarà scaricabile dal sito www.fismpadova.it – area privata, a pagamento registrato

Numero massimo partecipanti: 60

Il corso è a numero chiuso e nel caso non si raggiunga il numero minimo di 15 verrà annullato.

Quota di adesione individuale: € 40,00

In caso di disdetta entro 10 giorni prima dell'inizio del corso la quota di iscrizione verrà restituita

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