



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 E SOMMINISTRAZIONE DEGLI  
ALIMENTI NELLE MENSE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA  
(D.lgs 193/2007)**



**PADOVA 11 FEBBRAIO 2009**

**Programma**

- Formazione degli operatori alle corrette pratiche che garantiscano la salubrità degli alimenti;
- Principali obblighi derivanti dalle nuove normative:
  - Dlgs 193 del 6 novembre 2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare";
  - Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
  - Regolamento (CE) n. 178/2002 – Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- Principi generali di un piano di autocontrollo igienico;
- Applicazione delle procedure previste dal piano di autocontrollo igienico secondo i principi del sistema H.A.C.C.P.;
- Riesame ed aggiornamento del piano di autocontrollo.

**Relatore:** rag. Mario Bonaldo, esperto in legislazione igienico sanitaria ed applicazione dei sistemi di autocontrollo igienici HACCP

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

**Orario del corso:** dalle ore 15.00 alle ore 19.00

**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](http://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:** 50

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