

**Corso di formazione per
ADDETTI ALLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI
NELLE MENSE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA**

*(D.lgs 193/2007)
PADOVA 20 MARZO 2017*



Destinatari

Addetti alla preparazione degli alimenti

Programma

- Formazione degli operatori alle corrette pratiche che garantiscano la salubrità degli alimenti
- Principali obblighi derivanti dalle nuove normative
- D.lgs 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
- Formazione su diete speciali e su diete per celiachia

Relatore: dr.ssa Stefania Tessari – Responsabile Unità Operativa Igiene della Nutrizione - Azienda U.L.S.S. 16 di Padova SIAN

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

Orario del corso: dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Totale ore di frequenza: 4 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: € 50,00

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**