

CORSO ALIMENTARISTI

Ai sensi della L.R. Emilia-Romagna n.11/2003 e s.m.i. e della D.G.R. n. 311/2019, la Formazione per Alimentaristi è rivolta a tutti gli addetti alla manipolazione e lavorazione degli alimenti e costituisce un requisito necessario per tutti gli **Operatori del Settore Alimentare** (OSA) che svolgono mansioni con livelli di rischio elevato (livello 2) o medio (livello 1).

In merito alla formazione, la normativa definisce che gli addetti debbano sostenere un **corso di prima formazione** della durata di 3 ore. La frequenza degli **aggiornamenti** è stabilita **su base triennale o quinquennale** in base alla categoria di rischio considerata.

Livello 2 (rischio elevato) – Scadenza: 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 ovo prodotti (escluso imballaggio).

Livello 1 (rischio medio) – Scadenza 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 ortofrutticoli; Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli quarta gamma; Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

Programma dei Corsi

• **Prima Formazione - Aggiornamento: 3 ore**

Il Sistema Haccp

- a) definizione e contesto;
- b) i 7 Principi dell'Haccp.

Rischio e Pericolo

- a) definizione di rischio;
- b) definizione di pericolo;
- c) valutazione dei rischi e dei pericoli nell'industria alimentare;
- d) rischio chimico;
- e) allergie e intolleranze;
- f) pericoli fisici;
- g) pericoli biologici;
- h) batteri;
- i) lieviti;
- j) virus;
- k) parassiti;
- l) animali infestanti.

Microorganismi nell'industria alimentare

- a) microrganismi utili;
- b) microrganismi degradativi;
- c) microrganismi patogeni.

Contaminazione

- a) cross contamination;
- b) crosso contact;
- c) modalità di trasmissione della contaminazione.

Malattie alimentari

- a) infezioni alimentari;
- b) intossicazioni alimentari;
- c) tossinfezioni alimentari.

Modalità di trasmissione delle malattie alimentari

- a) fattori che influenzano la contaminazione;
- b) caratteristiche dell'alimenti;
- c) temperatura di conservazione;
- d) attività dell'acqua e umidità;
- e) acidità e pH;
- f) presenza di ossigeno;
- g) cottura come metodo battericida.

Le responsabilità dell'OSA (Operatore del Settore Alimentare)

- a) norme igieniche (GHP);
- b) igiene del personale;
- c) igiene delle lavorazioni;
- d) principi di sanificazione di ambienti e attrezzature;
- e) gestione prodotti non conformi;
- f) gestione dei rifiuti;
- g) modalità di conservazione degli alimenti.

Tracciabilità e Rintracciabilità

- a) cenni alla normativa di riferimento;
- b) modalità di gestione;
- c) etichettatura.