

# CORSO SULLA SICUREZZA NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI PER LE ORGANIZZAZIONI DI VOLONTARIATO

**Tipologia:** IN PRESENZA

**Docente:** **Saverio Chilese**

**Durata:** 3 ore (dalle ore 16 alle ore 19)

**Data:** 7/05/2024

**Sede:** Centro di Servizio per il Volontariato  
Contrà Mure San Rocco 37/A - Vicenza

## Obiettivi formativi:

il corso di formazione avrà lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti attraverso una corretta manipolazione degli alimenti.

Il contenuto della FORMAZIONE saranno i seguenti:

- Igiene della persona, delle mani, e consapevolezza del proprio stato di salute,
- Malattie trasmissibili degli alimenti: cause e conseguenze,
- Sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

Alla fine del corso come verifica dell'apprendimento verrà somministrato un test a risposta multipla di cui una sola corretta sugli argomenti oggetto del corso di formazione e verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Alla fine del corso inoltre verrà distribuito ai partecipanti l'allegato A della DGR n. 2898 del 28 dicembre 2012 della Regione Veneto: Norme di comportamento per una corretta preparazione / manipolazione sicura degli alimenti.

La metodologia formativa sarà in presenza utilizzando la proiezione di slide con discussione e partecipazione attiva dei discenti con la presentazione di casi specifici e di problem solving inerenti la sicurezza alimentare.



## Contenuti specifici:

Il tema della sicurezza e igiene degli alimenti è oggetto di particolare attenzione da parte dell'Unione Europea producendo il cd. "Pacchetto Igiene".

È essenziale che sia garantita la sicurezza degli alimenti ovvero che siano adottati metodi di conservazione, manipolazione e preparazione dei pasti che minimizzino il rischio di malattie trasmesse da alimenti dovute alla presenza di microrganismi patogeni, di allergeni, oppure di contaminanti chimici, fisici, etc.

Nello specifico il Regolamento CE 852/2004 che dispone la necessità per gli operatori del settore alimentare di assicurare un adeguato livello di formazione del proprio personale.

Con Legge Regionale 41/2003 la Regione Veneto ha sostituito l'obbligo del libretto sanitario per quanti manipolano alimenti con misure di formazione e informazione. Pertanto coloro che lavorano nella manipolazione di alimenti, al posto delle visite mediche annuali per il rilascio o rinnovo del libretto sanitario, possono frequentare specifici CORSI DI FORMAZIONE, ritenuti più idonei per aumentare l'attenzione su norme igieniche e di comportamento al fine di garantire la salubrità degli alimenti, con rilascio del relativo attestato.

I corsi di formazione sono organizzati dalle associazioni di categoria e dalle ditte del settore alimentare, mentre le ORGANIZZAZIONI DI VOLONTARIATO spesso non sono in grado di fornire tale formazione ai propri volontari spesso per la mancanza di personale qualificato e per una presenza parcellizzata sul territorio di tali organizzazioni.

## Docente:

**Saverio Chilese** (già Dirigente del SIAN – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione - ULSS 7 Pedemontana e già referente Ristorazione Collettiva Sociale Regione Veneto).

