



COMUNE DI FICARRA		
Prot. N.	134	
27 NOV 2014		
Cat.	Cl.	Fasc.
14	2	

Fax0941 244608

La presente comunicazione in fax sostituisce l'originale ai sensi dell'art. 6, comma 2 della L. 412/91

Prot. n. 1633/v.e.i.p. del 26 NOV. 2014

OGGETTO: Corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e distribuzione di alimenti.
D.A. 19/02/2007.

Ai Sigg.ri Sindaci dei
Comuni del Distretto di Patti
LORO SEDI

Il Decreto Assessoriale del 19/02/2007 pubblicato sulla G.U.R.S. n. 11 del 09/03/2007 ha reso obbligatorio per il personale alimentarista la partecipazione a specifici corsi di formazione e di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti, in sostituzione del libretto d'idoneità sanitaria.

Il Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.P. di Messina ha predisposto per ogni Distretto sanitario l'istituzione dei corsi con l'obiettivo di migliorare i comportamenti igienico-sanitari di chi produce, manipola e vende alimenti al fine di prevenire le malattie trasmesse da alimenti.

Il SIAN (SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE) DEL DISTRETTO DI PATTI , a cura dello scrivente responsabile ha previsto per i giorni 09/12/2014, 10/12/2014 e 11/12/2014 dalle ore 15,00 il suddetto corso nei locali del Distretto di Patti (3° piano).

Questo Servizio ritiene, quindi , opportuno portare a conoscenza delle SS.LL. quanto sopra perchè sia data corretta e capillare informazione a tutti gli operatori del settore alimentare (anche mediante pubblicizzazione della presente).

A tal proposito si allega copia della scheda di partecipazione al corso con gli estremi del versamento su c.c.n. 74651274, da trasmettere direttamente a questo Servizio .

Si ringrazia per la cortese collaborazione.





COMUNE DI FICARRA	
Prot. N.	7133
27 NOV 2014	
Cat.	16 Cl. 2 Fasc.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
DISTRETTO DI PATTI
0941 244608 - 0941 244603

Prot. n. _____

del _____

OGGETTO: Corso di formazione per alimentaristi ai sensi dei Regolamenti Comunitari n. 852/04 e n. 853/04 e Decreto Regionale Assessore alla Sanità 19/02/2007, così come modificato dal D.A. 31/05/2007.

Programma del corso di cui all'oggetto, previsto per i giorni 09/12/2014 ,10/12/2014 e 11/12/2014 nei locali del Distretto di Patti (3° piano).

Viene di seguito indicato il programma del corso:

1° giorno (dalle ore 15.00)

- test d'ingresso,
- principi di sicurezza alimentare
- la contaminazione degli alimenti e misure di prevenzione .

2° giorno (dalle ore 15.00)

- malattie trasmissibili con gli alimenti,
- igiene ambientale ,
- igiene del personale,

3° giorno (dalle ore 15.00)

- principi di microbiologia ,
- HACCP (principi di applicazione pratica) test finale di valutazione.

Il corso avrà la durata complessiva di 12 ore .

Alla fine del corso saranno consegnati gli attestati partecipazione ai sensi del D.A. 19/02/2007 e D.A. 31/05/2007.

Il corso è destinato agli operatori del settore alimentare appartenenti alla categoria A , alla categoria B e rinnovo .

Fa parte della categoria A il personale operante all'interno delle cucine per mense , ristoranti, ecc. .

Fa parte della categoria B il personale addetto alla sola somministrazione nelle mense.

Per il personale appartenente alla categoria A (il corso avrà la durata di 12 ore) ; è previsto un versamento di € 73,44 , per il personale appartenente alla categoria B (il corso avrà la durata di otto ore) ; è previsto il versamento di € 48,96 , mentre per il rinnovo (il corso avrà la durata di sei ore) è previsto il versamento di € 36,72 su c.c. n. 74651274 intestato a A.S.P. Messina con causale "corso di formazione per alimentaristi" Cod. 1.00.03.

DIRETTORE DEL CORSO : Dott. Giovanni Puglisi, Direttore Dipartimento di Prevenzione
A.S.P. di Messina

DOCENTI DEL CORSO :

Dott. Giuseppe Pipitò, Dott. Salvatore Sidoti, Dott. Giuseppe Niosi, Dott. Giuseppe Ioppolo,
Dott. Cono Bruno



Azienda Sanitaria Provinciale di Messina - via La Farina, 1 - 0941230720 - 02051870834 -

A.S.P. di Messina - Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Formazione per alimentaristi
Corso di approfondimento / base / richiamo
Schede personale (scrivere a stampatello)

Partecipante:

Cognome _____ Nome _____

Nato a _____ il _____

C.F. _____ Residente in _____

Via _____ CAP _____

Comune dove si esercita l'attività _____

Tipo di attività esercitata

Categoria A

Responsabile industria alimentare o responsabile qualità;

pasticcere;

addetto all'industria conserviera;

personale operante all'interno delle cucine per mense, ristoranti, pizzerie e similari;

produttore di gelato artigianale;

addetto alla pasticceria, gastronomie, personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;

addetto ai bar, tavola calda;

addetto presso stabilimenti di lavorazione delle carni e del pesce;

addetto stabilimenti di prodotti d'uovo, gastronomici e dolciari;

addetto lavorazione prodotti da forno;

addetto manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia e destinati ad una alimentazione particolare;

addetto ai caseifici;

allievo di scuola alberghiera addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico significativo;

addetto alla vendita presso esercizi commerciali (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.).

Categoria B

personale addetto alla sola somministrazione nelle mense;

camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione);

personale addetto alla vendita dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 1, D.P.R. n. 327/80).

stremi del versamento su CC n° 74651274 intestato a Tesoriere A.S.P. di Messina con causale "Corso di formazione alimentaristi" cod. 1.00.03.

per il corso di 12 ore € 73,44

per il corso di 8 ore € 48,96

per il corso di 6 ore € 36,72

FIRMA