

**CORSO DI AGGIORNAMENTO RESIDENZIALE**  
**CORSO DI AGGIORNAMENTO PER OPERATORI DEL COMPARTO RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
**EDIZIONE 1 - Urbino (PU), 26 novembre 2024**

**EVENTO RISERVATO PERSONALE COMUNE DI URBINO**

**ENTE ORGANIZZATORE:** Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"

**ID:** 2209

**RESPONSABILE SCIENTIFICO:** Annalisa Petruzzelli – Dirigente UOS Semplice Laboratorio Controllo Alimenti Pesaro - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"

**EDIZIONE E DATA:** EDIZIONE 1 – 26 novembre 2024

**SEDE:** Sala del Maniscalco – Via Scalette del Teatro – 61029 Urbino (PU)

**PARTECIPANTI:** n. 25

**DURATA:** n. 3 ore dalle ore 16.15 alle ore 19.15

**DESTINATARI:** EVENTO RISERVATO OPERATORI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA COMUNE DI URBINO

**MODALITA' DI ISCRIZIONE:** iscrizione attraverso il portale <https://formazione.izsum.it/eventi/2211>

**METODOLOGIA FORMATIVA:** formazione residenziale

**STRUMENTI DI VALUTAZIONE:** Questionario di apprendimento on-line (per superare il questionario di apprendimento il discente deve rispondere correttamente ad almeno il 75% delle domande)

**IL RILASCIO DELL'ATTESTATO È SUBORDINATO A:**

- Presenza certificata tramite registro firme;
- Superamento del questionario di apprendimento;

Dal 27 NOVEMBRE 2024 ore 11.00 è possibile la compilazione fino al 2 DICEMBRE 2024

## DOCENTE

**Stefania Di Lullo** - Ricercatore Sanitario - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";

## PROGRAMMA

dalle ore 16.15 alle ore 19.15

- ✓ Cenni sulla normativa vigente: Obblighi del Responsabile del Settore Alimentare, criteri di microbiologia degli alimenti e rintracciabilità nell'ambito della ristorazione collettiva (Reg CE 852/ 2004, Reg CE 2073/2005 Reg. CE 178/2002);
- ✓ Responsabilità, definizione e applicazione di un piano di autocontrollo, monitoraggio, verifica e documentazione;
- ✓ Microbiologia alimentare: pericoli microbiologici, contaminazione degli alimenti e tossinfezioni alimentari;
- ✓ Metodologia HACCP: Identificazione dei pericoli, prevenzione e controllo dei rischi specifici nell'ambito delle mense di ristorazione collettiva;
- ✓ Buone prassi igieniche: ricezione materie prime, stoccaggio e preparazione degli alimenti;
- ✓ Procedure di detersione e disinfezione dei locali, impianti e attrezzature, gestione dei rifiuti e procedure di controllo degli infestanti;
- ✓ Igiene, comportamento e formazione del personale;
- ✓ Rischi riferiti ai MOCA (materiali e Oggetti a Contato con gli Alimenti);
- ✓ Allergie e intolleranze alimentari, gestione diete "Senza glutine", procedure per la corretta informazione del consumatore.

**ASSISTENZA TECNICA:** È garantito un servizio di assistenza tecnica costante ai docenti e discenti via mail: **Email:** [assistenza\\_formazione\\_izsum@invisiblefarm.it](mailto:assistenza_formazione_izsum@invisiblefarm.it) o telefonicamente: **Telefono: 030 7776307** Il servizio help desk è operativo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e della 14.00 alle 17.00.