

CORSO DI AGGIORNAMENTO RESIDENZIALE
CORSO DI AGGIORNAMENTO PER OPERATORI DEL COMPARTO RISTORAZIONE COLLETTIVA
EDIZIONE 1 – Fano (PU), 21 novembre 2024

EVENTO RISERVATO PERSONALE Strutture Ospedaliere “San Salvatore” di Pesaro e “Santa Croce” di Fano

ENTE ORGANIZZATORE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche “Togo Rosati”

ID: 2213

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 MATTINA – 21 novembre 2024

SEDE: Sala Riunioni Direzione Medica Presidio Ospedaliero “Santa Croce” – Viale Vittorio Veneto 2 – 61032 FANO (PU)

PARTECIPANTI: n. 25

DURATA: n. 3 ore dalle ore 09.00 alle ore 12.00

DESTINATARI: EVENTO RISERVATO OPERATORI DELLA RISTORAZIONE Strutture Ospedaliere “San Salvatore” di Pesaro e “Santa Croce” di Fano

MODALITA’ DI ISCRIZIONE: iscrizione attraverso il portale <https://formazione.izsum.it/eventi/2213>

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 22 NOVEMBRE 2024 ore 11.00 è possibile la compilazione fino al 29 NOVEMBRE 2024

DOCENTE

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

PROGRAMMA

dalle ore 09.00 alle ore 12.00

- ✓ 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 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.