

CORSO DI AGGIORNAMENTO RESIDENZIALE
CORSO DI AGGIORNAMENTO PER OPERATORI DEL COMPARTO RISTORAZIONE COLLETTIVA

EDIZIONE 2 – Fano (PU), 19 novembre 2025

EVENTO RISERVATO PERSONALE Azienda Sanitaria Territoriale Pesaro Urbino

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

ID: 2262

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 2 POMERIGGIO – 19 novembre 2025

SEDE: sala riunioni della Direzione Medica, Viale Vittorio Veneto 2 - 61032 Fano (PU)

PARTECIPANTI: n. 25

DURATA: n. 3 ore **dalle ore 13.30 alle ore 16.30**

DESTINATARI: EVENTO RISERVATO OPERATORI DELLA RISTORAZIONE Azienda Sanitaria Territoriale Pesaro Urbino

MODALITA' DI ISCRIZIONE: iscrizione attraverso il portale <https://formazione.izsum.it/eventi/2263>

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 20 NOVEMBRE 2025 ore 11.00 è possibile la compilazione fino al 26 NOVEMBRE 2025

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

PROGRAMMA

dalle ore 13.30 alle ore 16.30

- ✓ Cenni sulla normativa vigente, obblighi, ruoli e responsabilità, definizione e applicazione di un piano di autocontrollo, monitoraggio, verifica e documentazione.
- ✓ Nozioni di microbiologia alimentare, contaminazione degli alimenti e tossinfezioni alimentari.
- ✓ Metodologia HACCP: individuazione, prevenzione e controllo dei pericoli e rischi specifici nell'ambito delle mense di ristorazione collettiva.
- ✓ Buone prassi igieniche: ricezione materie prime, stoccaggio e lavorazione degli alimenti.
- ✓ Procedure di detersione e disinfezione dei locali, impianti e attrezzature, gestione dei rifiuti.
- ✓ Procedure di controllo degli infestanti.
- ✓ Igiene, comportamento e formazione del personale.
- ✓ Rintracciabilità nell'ambito della ristorazione collettiva (Reg. CE 178/2002).
- ✓ Cenni sui MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto 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.