

CORSO DI AGGIORNAMENTO NON ECM

CORSO DI AGGIORNAMENTO SULLA GESTIONE DEI RISCHI SANITARI E APPLICAZIONE DELL'HACCP NELLE CUCINE DA CAMPO DELLA PROTEZIONE CIVILE

edizione 3 MONTE SAN GIUSTINO (MC), 14 MARZO 2026

EVENTO RISERVATO OPERATORI PROTEZIONE CIVILE – REGIONE MARCHE

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

ID: 2288

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

MODALITA' DI EROGAZIONE: formazione residenziale

DATE E ORARI: 14 MARZO 2026 dalle ore 09:00 alle ore 13:00

SEDE DI SVOLGIMENTO: Teatro Durastante – Via Garibaldi 1 – 62015 Monte San Giustino (MC)

DURATA: n. 4 ore

PARTECIPANTI: n. 250

DESTINATARI: Protezione Civile Regione Marche

ISCRIZIONE: tramite il portale formazione.izsum.it

METODOLOGIA FORMATIVA:

- Serie di relazioni su tema preordinato
- Confronto/dibattito tra pubblico ed esperto guidato da un conduttore

STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

- Verifica dell'apprendimento con questionario on-line a risposta multipla;
- questionario di gradimento della qualità percepita.

IL RILASCIO DELL'ATTESTATO È SUBORDINATO A:

- Presenza certificata tramite registro firme;
- Superare il questionario di apprendimento: il discente deve rispondere correttamente ad almeno il 75% delle domande, **da compilare entro il 26 MARZO 2026 due tentativi possibili per superare il questionario.**

DOCENTI: ANNALISA PETRUZZELLI – STEFANIA DI LULLO - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche “Togo Rosati”;

PROGRAMMA DALLE ORE 09:00 ALLE ORE 13:00

- Sicurezza alimentare: cenni sulla normativa vigente
- Principi di microbiologia degli alimenti, contaminazione degli alimenti e tossinfezioni alimentari
- Piano di Autocontrollo e metodologia HACCP: applicazione, obblighi, ruoli e responsabilità, procedure di lavoro, monitoraggio, verifica e documentazione.
- Individuazione, prevenzione e controllo dei pericoli e rischi specifici nell’ambito delle mense di ristorazione collettiva
- Corretta prassi igienica nella manipolazione/lavorazione/stoccaggio alimenti
- Igiene e comportamento del personale
- Detergente e disinfezione dei locali e delle attrezzature
- Tracciabilità nell’ambito della ristorazione collettiva
- Gestione diete speciali
- Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)
- Gestione della ristorazione collettiva in una cucina da campo (Esperienze dell’IZSUM)

PER INFORMAZIONI:

UOS.VD Formazione e Centro di documentazione Scientifica - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche “Togo Rosati”

Via Salvemini, 1 - 06126 Perugia Tel.: +39 075 343295-257-260 e-mail: formazione@izsum.it

ASSISTENZA TECNICA: È garantito un servizio di assistenza tecnica costante ai docenti e discenti via mail: **E-mail:** 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 dalla 14.00 alle 17.00.