



# CORSO SICUREZZA ALIMENTARE

## MODULO A

Rif. Normativi:  
 Deliberazione Regione Liguria n. 793 del 29/06/2012

**Aggiornato al: 03/08/2022**

<b>Durata del corso</b>	4 ore
<b>Date e orari delle lezioni</b>	N.A.
<b>Data e orario dell'esame finale</b>	N.A.
<b>Sede del corso</b>	Via Fontevivo 19/f – La Spezia
<b>Responsabile progetto formativo</b>	Dr. Roberto Corsini

Programma del Corso			Ore
<b>MODULO 1</b>		<b>Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;</b>	<b>4</b>
		<b>Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;</b>	
		<b>Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;</b>	
		<b>Conservazione degli alimenti;</b>	
		<b>Approvvigionamento materie prime e rintracciabilità;</b>	
		<b>Pulizia e sanificazione locali e attrezzature;</b>	
		<b>Igiene personale;</b>	
		<b>I manuali di Buone Prassi Igieniche;</b>	
		<b>Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale</b>	

<b>TERSERVICE IMPRESE Srl</b>  AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV ISO 9001	Sistema di gestione per la Qualità  <b>SCHEDA CORSO</b>	Mod. Q/M/03
		Data: 03/08/2022
		Rev.: 02
		Pag 2 di 2

### Aspetti metodologici ed organizzativi

<b>Riferimenti normativi</b>	Deliberazione Regione Liguria n. 793 del 29/06/2012
<b>Obiettivi e Finalità del corso</b>	Promuovere e garantire buone prassi igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività di produzione e somministrazione e vendita di alimenti
<b>Destinatari</b>	Tutti gli OSA e alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare
<b>Requisiti minimi</b>	N.A.
<b>Frequenza al corso</b>	75% delle ore complessive previste nel progetto formativo
<b>Metodologia</b>	Frontale in aula con l'ausilio di proiezione di slides. Possibilità di interazione docente/discente e promozione della discussione sui temi trattati con particolare riferimento a casistiche inerenti la tipologia della mansione svolta.
<b>Registro</b>	Registro collettivo partecipanti
<b>Docenti</b>	Il corso è tenuto da docenti esperti in materia di prevenzione alimentare
<b>Ambiente formativo</b>	Aula
<b>Materiale e Dispense</b>	Dispense titolo: "Corso di formazione degli alimentaristi e degli OSA ai sensi del Reg. 852/2004/CE – Delibera Giunta Regione Liguria n. 793 del 29/06/2012"
<b>Verifiche e Valutazione</b>	Test finale di apprendimento composto da n. 23 domande a risposta multipla. I partecipanti che hanno risposto esattamente a meno di 14 domande, sono stati ammessi ad un colloquio orale per un'ulteriore verifica.
<b>Attestato</b>	Attestato di idoneità
<b>Obbligo di Aggiornamento</b>	Aggiornamento previsto ogni 5 anni
<b>Informazioni /Reclami</b>	Per tutte le informazioni, suggerimenti e/o reclami è possibile mettersi in contatto con il nostro personale, che avrà cura di fornire il relativo riscontro

Per informazioni e reclami contattare:  
 TERSERVICE IMPRESE SRL  
 Tel: 0187/598511 Fax: 0187/5985120  
 Email: [segreteria@confcommerciolaspezia.it](mailto:segreteria@confcommerciolaspezia.it)  
 Sito web: [www.confcommerciolaspezia.it](http://www.confcommerciolaspezia.it)  
 Referente: Laura Rabà  
 Tel: 01875985138  
 Email: [raba@confcommerciolaspezia.it](mailto:raba@confcommerciolaspezia.it)