

MODALITA' DI ISCRIZIONE

L'iscrizione ai corsi deve essere effettuata compilando e inviando a mezzo fax (055-741668) o posta (Via Ponte di Formicola 41, 50018 - Scandicci - FI), la cedola di iscrizione allegata, **entro il 31 marzo 2006.**

I corsi partiranno dal mese di **aprile 2006.**

Coloro che si iscriveranno saranno contattati dall' Associazione Russell Formazione Scandicci—ARS per definire la data e la sede in cui i corsi saranno svolti. A tal proposito è importante sottolineare che la data e la sede dei corsi saranno definite cercando di conciliare le esigenze degli iscritti soprattutto considerando quelle che sono le necessità lavorative.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Entro la data di inizio del corso, gli iscritti sono tenuti al pagamento della relativa quota, tramite bonifico bancario intestato a "Associazione Russell Formazione Scandicci"-ARS - c/c 1360002105 -Banca Cassa di Risparmio di San Miniato Agenzia di Scandicci - CIN Q - ABI 06300 - CAB 38080, specificando nella causale il corso a cui si fa riferimento e il nome dell'azienda partecipante.

Le **rinunce**, che devono essere comunicate per iscritto, daranno luogo alla trattenuta della quota di iscrizione utilizzabile per la partecipazione ad una edizione successiva del corso.



Per Informazioni Contattare

Prof.ssa Rossana Guerrini
Tel. 055-7301250
Fax. 055-741668
E-mail: arsa@russell-newton.it

Dott. Stefano Scotti
Tel.339-3547850
E-mail.stefano_scotti@hotmail.com

SINCERT

CSICERT



UNI EN ISO 9001

Sistema di gestione qualità certificato

CORSO PER ALIMENTARISTI



ADDETTI E
RESPONSABILI AUTOCONTROLLO
DI
ATTIVITA' ALIMENTARI

SINCERT

CSICERT



UNI EN ISO 9001

Sistema di gestione qualità certificato

CORSO PER ALIMENTARISTI

“Associazione Russell formazione Scandicci”
- ARS -
Via Ponte di Formicola, 41
50018 Scandicci (FI)

Nel corso di quest'ultimo anno sono cambiate definitivamente le norme relative alla formazione per gli alimentaristi. La Regione Toscana, con la Legge Regionale 12 maggio 2003, n.24 ha infatti abolito l'obbligo del **LIBRETTO SANITARIO** per addetti e titolari di attività alimentari.

La nuova normativa, volendo sempre garantire la salubrità degli alimenti e ridurre le malattie che dagli alimenti possono derivare, ha previsto in alternativa la **FORMAZIONE E L'AGGIORNAMENTO OBBLIGATORIO** in materia di igiene degli alimenti ed autocontrollo per tutte le persone che, operando nel settore alimentare, entrano in contatto con gli alimenti.

A tal proposito, la Regione Toscana con delibera n°1388 del 27/12/2004 ha definito in maniera dettagliata **PERCORSI FORMATIVI** differenti a seconda della tipologia di destinatario, ciascuno suddiviso in quattro **UNITÀ FORMATIVE (UF)** della durata di 4 ore, al termine dei quali è prevista la verifica dell'apprendimento e il rilascio di un attestato, valido per 5 anni.

La formazione degli alimentaristi in Toscana diventa quindi il principale **OBBLIGO** per tutte le persone che lavorano o intendono lavorare nel settore alimentare perché considerato dalla legge uno strumento essenziale di prevenzione e un valore aggiunto in termini di conoscenza e di sicurezza.

L' **Associazione Russell Formazione - Scandicci** propone corsi che consentono, oltre ad assolvere all'obbligo imposto dalla nuova normativa, di acquisire ulteriori competenze e capacità in tema di igiene alimentare al fine di garantire maggiore sicurezza e consapevolezza nel lavoro:

**ADDETTI DI ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI
(trasporto, deposito, vendita e somministrazione di prodotti alimentari)**

Corso di 8 ore

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Sino a 5 dipendenti: **40 €+ IVA cadauno**

Da 6 a 10 dipendenti: **30 €+ IVA cadauno**

Oltre 10 dipendenti: **20 €+ IVA cadauno**

TITOLARI O RESPONSABILI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI

Corso di 12 ore

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

60 €+ IVA cadauno

**ADDETTI DI ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE
(produzione e preparazione degli alimenti)**

Corso di 12 ore

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Sino a 5 dipendenti: **60€+ IVA cadauno**

Da 6 a 10 dipendenti: **50€+ IVA cadauno**

Oltre 10 dipendenti: **40€+ IVA cadauno**

TITOLARI O RESPONSABILI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE

Corso di 16 ore

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

80€+ IVA cadauno

PROGRAMMA

I MODULO

Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;

Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;

Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

II MODULO

Le principali parti costitutive di un Piano di Autocontrollo

Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;

Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP

III MODULO

Conservazione alimenti;

Approvvigionamento materie prime;

Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;

Igiene personale

IV MODULO

Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.