

## HACCP – Corso di prima formazione per volontari addetti al settore alimentare

**ID CORSO**

**E1**

**AREA**

**ORGANIZZARE EVENTI**

I volontari che si occupano di produzione, distribuzione e erogazione di alimenti e bevande non sono tenuti al possesso del libretto di idoneità sanitaria, tuttavia le norme in vigore impongono la formazione di tutti gli addetti al settore.

Per questo il Centro Servizi organizza il corso destinato alla acquisizione delle competenze per la gestione di attività connesse alla produzione, distribuzione ed erogazione di bevande ed alimenti per le attività connesse a: bar, mense, comunità, feste, assistenza individuale ecc

**CONTENUTI**

- Principale normativa in campo alimentare;
- Cenni di microbiologia;
- Principi d'igiene (vie di contaminazione degli alimenti e prevenzione in campo alimentare);
- La sicurezza alimentare e le malattie trasmesse dagli alimenti;
- Igiene delle lavorazioni;
- Pulizia e disinfezione;
- Igiene del personale.

**METODOLOGIA  
DIDATTICA**

Il corso si svolgerà in presenza, presso l'aula formazione "Ciapetti" del Csv, in via Emilio Salgari n.43/b a Brescia.

**CALENDARIO**

Sabato 28 Ottobre 2023 dalle ore 9,00 alle ore 13,00.

**DOCENTE**

Gialuca Goi, *formatore aziendale e professionista in Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro, organizzazione aziendale e qualità, HACCP e sistemi informativi. Operatore di Emergenza per la Protezione Civile, istruttore in Salute e Sicurezza per volontari.*

**INDICAZIONI  
TECNICHE**

Il corso verrà attivato con un minimo di 10 e un massimo di 25 iscritti presso la sede.

La partecipazione al corso richiede un contributo economico:

- volontari di Organizzazioni di Volontariato e Associazioni di Promozione Sociale €10,00;
- altri soggetti € 15,00.

**TERMINE  
ISCRIZIONI**

L'iscrizione deve essere effettuata attraverso il portale [brescia.mycsv.it](https://brescia.mycsv.it) entro mercoledì 18 Ottobre 2023.

csvbrescia

