



## Igiene, sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro per lavoratori interinali addetti al settore alimentare

Il percorso formativo della durata di 8 ore è destinato ai **lavoratori interinali coinvolti nella preparazione, manipolazione, somministrazione, distribuzione o vendita di alimenti** con lo scopo di adempiere alle normative vigenti sul territorio nazionale in materia di igiene e sicurezza alimentare e di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Per assicurare un corretto ed efficace svolgimento del programma, i partecipanti vengono suddivisi in gruppi formati da un massimo di 20 addetti, secondo le necessità operative.

E' prevista la compilazione **dei test di ingresso e di uscita**, strutturati con domande a risposta multipla ed elaborato secondo il metodo delle "penalties".

A ciascun partecipante verrà fornito materiale didattico in formato cartaceo. Inoltre è previsto il rilascio individuale del "**Certificato delle conoscenze e delle competenze acquisite**" secondo il disciplinare **ISO EN CERTIFICATION - TUV KNOW HOW CLUB** in grado di soddisfare i requisiti di legge anche in materia di formazione sulla sicurezza degli alimenti e sulla sicurezza dei lavoratori.

La metodologia e i contenuti didattici sono strutturati in modo innovativo per consentire ad ogni partecipante di interagire con i professionisti e condividere con i colleghi la risoluzione di problemi gestionali tipici del settore in cui operano.

Segue un'ipotesi di sceneggiatura del corso.

### PARTE PRIMA: IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE (4 ORE)

- **1° Modulo: igiene e microbiologia degli alimenti** (Conoscere le cause delle contaminazioni a carico degli alimenti, prendere confidenza con i microrganismi, conoscere le dinamiche di prevenzione e sviluppo delle malattie alimentari)
- **2° Modulo: produzione, conservazione e somministrazione degli alimenti** (Manipolare e trattare in modo igienico gli alimenti, prevenire, ridurre e controllare il rischio di sviluppo delle malattie alimentari, conservare, somministrare e vendere prodotti salubri)
- **3° Modulo: pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro** (Fasi operative e precauzioni durante i trattamenti di sanificazione, azione dell'acqua, dei detergenti e dei disinfettanti, prodotti chimici sconsigliati e vietati)
- **4° Modulo: metodo HACCP, piano di autocontrollo aziendale e tracciabilità dei processi** (Valutazione dei rischi igienici alimentari e ambientali, approccio metodologico del Sistema HACCP)

### PARTE SECONDA: SICUREZZA DEI LAVORATORI SUI LUOGHI DI LAVORO (4 ORE)

- **5° Modulo: cenni di legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro** (Scenario legislativo e normativo del settore a livello nazionale ed europeo, il sistema di prevenzione del D.Lgs. 81/2008 - Tutela della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro)
- **6° Modulo: rischi che possono causare malattie e infortuni** (Classificazione dei rischi lavorativi)