



IGIENE DELLA RISTORAZIONE

Corso di formazione sull'Igiene e la Sicurezza Alimentare per addetti alla ristorazione e alle gastronomie (anche supermercati e GDO) in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria.

Corso di quattro ore + questionari interattivi di valutazione dell'apprendimento

SOMMARIO

Cap. 1

BUONE PRASSI DI LAVORAZIONE

Cap. 1A

APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Controllo e tempi di consegna

Modalità di controllo degli alimenti e loro freschezza

Tipo di alimento e controllo

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

Come riconoscere un prodotto contraffatto

Igiene del mezzo di trasporto

Temperature di trasporto degli alimenti

- *Condizioni di temperatura durante il trasporto di sostanze alimentari non congelate, né surgelate*

- *Condizioni di temperatura durante il trasporto di sostanze alimentari congelate e surgelate*

Fornitori qualificati

Etichettatura

- *Etichettatura dei prodotti vegetali nella vendita al dettaglio e all'ingrosso*

- *Prodotti confezionati "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro"*

Deposito

Temperature di conservazione

Cap. 1B

PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E VENDITA

Igiene delle preparazioni

Pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti

Fattori principali che influenzano la moltiplicazione dei microrganismi

Il congelamento degli alimenti

Lo scongelamento

Differenza tra congelazione e surgelazione

La cottura

Il raffreddamento dopo la cottura

Lavaggio e disinfezione dei vegetali

Igiene nel servizio di somministrazione

Approvvigionamento delle acque

Preparazioni etniche (kebab, sushi e sashimi)

Catering

Frittura degli alimenti

Cap. 2

SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE

- Buone regole di comportamento
- Buone regole per contribuire al consumo responsabile delle bevande alcoliche
- Sintesi della Normativa per il contrasto dell'alcol

Cap. 3

IGIENE AMBIENTALE DELLE STRUTTURE E ATTREZZATURE

Procedure di pulizia e disinfezione

- *Rimozione dei rifiuti grossolani*
- *Detersione*
- *Disinfezione*
- *Detergenti e disinfettanti di uso comune*
- *Sanificazione delle attrezzature*

Monitoraggio e lotta agli infestanti

Smaltimento rifiuti delle lavorazioni

Cap. 4

REQUISITI IGIENICO-SANITARI DELLE ATTREZZATURE E DEI LOCALI DI PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E VENDITA.

Attrezzature e strumenti

Manutenzione dei locali e delle attrezzature

Cap. 5

AUTOCONTROLLO

Analisi dei pericoli alimentari chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;

Metodologie di autocontrollo e principi del sistema HACCP

Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare

I sette principi del sistema HACCP

- *Primo principio – Analisi del rischio*
- *Secondo principio – Individuazione dei punti critici*
- *Terzo principio – Limiti critici*
- *Quarto principio – Monitoraggio*
- *Quinto principio – Azioni correttive*
- *Sesto principio – Verifica del sistema*
- *Settimo principio – Registrazione e gestione dei documenti*

Cap. 6

IGIENE DELLA PERSONA E PROCEDURE SPECIFICHE

Cap. 7

MALATTIE TRASMISSIBILI CON GLI ALIMENTI

La contaminazione degli alimenti

Fattori che contribuiscono alla contaminazione degli alimenti

Fattori che influenzano la sopravvivenza dei microrganismi

Fattori che influenzano la crescita microbica

Malattie trasmissibili con gli alimenti

- Principali malattie ad eziologia batterica
- Principali malattie ad eziologia virale
- Principali malattie ad eziologia parassitaria
- Principali malattie da agenti chimico-fisici

Avvelenamento da additivi alimentari e accidentali

Cap. 8

ASPETTI LEGISLATIVI IGIENICO-SANITARI NELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Evoluzione della normativa

- *Anni '60-'80*
- *Anni '90*
- *Anni 2000*

Il Pacchetto Igiene