



Corsi di formazione per Alimentaristi

Le indicazioni normative comunitarie e nazionali riconoscendo l'efficacia della formazione dell'**operatore del settore alimentare (OSA)** quale misura cardine nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti (MTA), hanno stabilito l'obbligo della stessa e l'abolizione del libretto di idoneità sanitaria per alimentaristi (LIS), istituito dalla Legge 283/1962.

La Regione Abruzzo, con Legge n. 6 del 08 febbraio 2005, art. 210 e s.m.i. ha istituito i corsi di formazione e di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti destinati a tutti coloro che manipolano alimenti compresi gli addetti alla produzione primaria e alle attività di trasformazione e vendita connesse alla stessa.

Destinatari dei corsi per alimentaristi

Sono tenuti alla frequenza del corso di formazione/aggiornamento i soggetti individuati dalla DGR n. 463/2007: "cuochi, personale ausiliario di cucina, pasticceri, addetti alla produzione primaria e lavorazione delle bevande..."

Perché la formazione dell'OSA?

- Perché è stato dimostrato che la maggior parte delle MTA è dovuta a erranei comportamenti dell'OSA
- Per aumentare la consapevolezza nell'OSA degli obblighi e della responsabilità legale che ha per l'igiene e la sicurezza dell'alimento (Tutela della Salute Pubblica)
- Per acquisire/rinforzare le conoscenze e competenze di base al fine di favorire l'adesione a corrette procedure di produzione, approvvigionamento, manipolazione, conservazione, somministrazione o vendita di alimenti



Corsi di formazione per Alimentaristi

Contenuti dei corsi

Ai sensi della DGR 463/2007 i contenuti dei corsi riguardano le malattie trasmesse da alimenti, la valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione, le modalità di contaminazione degli alimenti e il ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti, igiene del personale, igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, cenni di microbiologia degli alimenti e relativa prassi igienica.

L'attività di docenza viene svolta da Dirigenti Medici del SIAN e Dirigenti del Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di origine animale

Alla luce del **Piano Regionale di Prevenzione (PRP) 2021-2025** sono stati inseriti nella formazione dell'alimentarista aspetti riguardanti la prevenzione di malattie croniche non trasmissibili quali il gozzo endemico, favorendo l'uso del sale iodato al posto del comune sale da cucina e informazioni relative alle intolleranze alimentari, agli allergeni, alle indicazioni nutrizionali e sulla salute.

Attestato di formazione

Al termine del corso di formazione/aggiornamento viene rilasciato l'attestato di formazione previo superamento di esame costituito da 25 domande a risposta multipla.

L'attestato ha validità triennale dalla data del rilascio.

I corsi di formazione e aggiornamento nell'ambito della ASL vengono organizzati dal **Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)** del Dipartimento di Prevenzione, come da DGR 463/2007 che definisce i criteri e le modalità di organizzazione.

Per informazioni: Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Teramo: C.da Casalena Tel. 0861420590

Giulianova: Via Gramsci c/o P.O. Tel. 0858020923

Roseto: Distretto Sanitario di Base Te. 0858020875

pec: sian@pec.aslteramo.it