CHI SIAMO

Il Centro Scientifico per l'Ambiente e la Sicurezza, CESAS Onlus è un'associazione scientifica, nata nel 2009 per promuovere la tutela dell'ambiente, della salute e della sicurezza alimentare ed ambientale attraverso campagne di formazione e informazione, attività di ricerca scientifica e monitoraggio ambientale.
Il Cesas è un'associazione senza scopo di lucro iscritta all'Anagrafe Unica delle ONLUS e all'Anagrafe Nazionale della Ricerca scientifica e tecnologica.

I NOSTRI OBIETTIVI

Tra gli scopi dell'associazione CESAS vi è la tutela, valorizzazione e promozione dell'ambiente, delle risorse naturali e del patrimonio storico, la tutela della salute nei luoghi di lavoro e la sicurezza alimentare. Opera sui temi della conoscenza, della ricerca e della formazione tecnica e scientifica, dell'innovazione tecnologica ed energetica, del rapporto tra scienza, ambiente, cultura e lavoro, per promuovere la diffusione dello sviluppo sostenibile e della qualità ambientale e formare una coscienza scientifica diffusa.

COSA FACCIAMO

Le attività del Cesas vanno dall'organizzazione di attività di formazione specialistica, alla consulenza ambientale e la ricerca scientifica; dal monitoraggio ambientale alla formazione, informazione e sensibilizzazione sui temi della salute, della sicurezza degli alimenti, dell'ambiente e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
Le attività sono rivolte prevalentemente alle Scuole, agli enti pubblici e privati, ai professionisti e ai cittadini. Promuove la partecipazione dei cittadini alla difesa dell'ambiente favorendo una migliore organizzazione sociale ed una modifica dei comportamenti individuali e collettivi. Nel campo dell'educazione, dell'istruzione e della formazione per favorire una coscienza sensibile ai problemi dell'ambiente e della sicurezza alimentare, ambientale e dei luoghi di vita e di lavoro.
Tra le nostre attività spiccano i attività di formazione ambientale in Tecniche d'indagine nei crimini ambientali, le attività di formazione nelle scuole sulla legalità ambientale, la Scuola di Sicurezza Alimentare. Il CESAS è autorizzato dall'Assessorato Regionale alla Salute ad organizzare corsi di formazione per alimentarista (ex libretto sanitario).

IL SUPPORTO TECNICO - SCIENTIFICO

L'associazione CESAS può contare su uno staff tecnico – scientifico multidisciplinare costituito da soci esperti e laureati in diverse materie tecniche, scientifiche e sanitarie.

CESAS Onlus - Centro Scientifico per l'Ambiente e la Sicurezza
Associazione inscritta all'Anagrafe Unica delle O.N.L.U.S.
www.centroscientifico.blogspot.com
Sede legale: C/da Lago, 29, 98061 Brolo (Me)
C.F.94011770834
e-mail: associazione.cesas@gmail.com

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per iscriversi, inviare una mail con i dati necessari al seguente indirizzo:

associazione.cesas@gmail.com

unitamente al bonifico di versamento della quota di iscrizione a persona:
CORSO CATEGORIA DI RISCHIO A: 60 euro
CORSO DI AGGIORNAMENTO: 30 euro

BONIFICO BANCARIO
Intestato a:
CESAS - CENTRO SCIENTIFICO PER L'AMBIENTE E LA SICUREZZA
IBAN: IT 33 Q 02008 82080 000300776750
UNICREDIT BANCA
Causale:
NOME E COGNOME / Contributo CS SICALIM 2011

Per info e iscrizioni

e-mail: associazione.cesas@gmail.com
Recapito telefonico
Cell.: 349-4921940

La Scuola di Sicurezza alimentare è un'iniziativa di formazione e sensibilizzazione del Cesas, per promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, la sicurezza alimentare, la valorizzazione della produzione di qualità e la tutela del consumatore.
Al progetto partecipano esperti e tecnici in nutrizione, igiene, legislazione alimentare e sicurezza degli alimenti.

CENTRO SCIENTIFICO PER L'AMBIENTE E LA SICUREZZA
Associazione inscritta all'Anagrafe Unica delle O.N.L.U.S.
sede legale: C/da Lago, Quartiere S. Anna 29, 98061 Brolo (Me)
e-mail: associazione.cesas@gmail.com
Codice Fiscale: 94011770834

CENTRO SCIENTIFICO PER L'AMBIENTE E LA SICUREZZA

Corso di formazione per OPERATORI ALIMENTARISTI



sostitutivo del Libretto Sanitario
ai sensi del D.A. 19.02.07 e del D.A. 31.05.07

REGIONE SICILIA
Assessorato Regionale alla Salute

Autorizzazione Regionale Prot. 4-DASOE/5817 del 20/01/2011 per lo svolgimento dei Corso per Alimentaristi di cui al D.A. 19.02.07 e D.A. 31.05.07

PRESENTAZIONE

Intossicazioni alimentari, tossinfezioni, cattivo stato di conservazione degli alimenti, allergeni alimentari sono alcuni dei principali rischi a cui sono esposti i consumatori oltre al danno economico e d'immagine dell'azienda stessa.
Da tempo, l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha rilevato l'inadeguatezza dell'ex libretto di idoneità sanitaria come strumento di tutelare della salubrità degli alimenti e prevenzione delle malattie di origine alimentare.
Ciò perché quasi tutte le emergenze alimentari sono legate a cattive procedure degli operatori, spesso considerate innocue, che non rispettano le basilari regole di igiene e sicurezza alimentare.
Tale principio è stato accolto dalla Regione Siciliana, con la L.R. n.5 del 19 maggio 2005, che ha soppresso l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria. L'obiettivo della sicurezza alimentare deve allora essere garantito con un'adeguata formazione degli operatori alimentaristi, che innalza il grado di professionalizzazione in materia di igiene personale e di corretta prassi igienica.
A tal fine la Regione Sicilia, con il Decreto Assessoriale 19 febbraio 2007 (integrato e modificato dal D.A. 31 maggio 2007) ha introdotto l'obbligo di corsi formativi, tenuti da soggetti autorizzati, in sostituzione del libretto sanitario, per il personale che esercita le attività di produzione, preparazione, manipolazione e vendita di prodotti alimentari.
Il Centro Scientifico per l'Ambiente e la Sicurezza, associazione autorizzata dall'Assessorato alla Salute come ente di formazione degli alimentaristi (Prot. 4-DASOE/5817 del 20/01/2011), nell'ambito della "Scuola di Sicurezza Alimentare", campagna di promozione della Sicurezza Alimentare, organizza corsi per il conseguimento dell'attestato o l'aggiornamento della formazione per alimentaristi.

SANZIONI PER I TITOLARI DI IMPRESE ALIMENTARI

I titolari delle imprese alimentari trovati sprovvisti dell'attestato di formazione o che assumono alimentaristi sprovvisti dell'attestato di formazione, previsto dal presente decreto, andranno diffidati ai sensi dell'art. 8 del decreto legislativo n. 155/97 e dell'art. 10 della legge 21 dicembre 1999, n. 526 e, nel caso di non ottemperanza nei tempi e modi disposti, andranno sanzionati ai sensi del decreto legislativo n. 155/97.

PRINCIPALI ARGOMENTI TRATTATI

Principi di sicurezza alimentare, principi di igiene e sanificazione, legislazione alimentare,tossinfezioni alimentari, tecniche di conservazione degli alimenti, ecc.

COSTI ISCRIZIONE

CORSO CATEGORIA A (12 ore): 60 euro
CORSO DI AGGIORNAMENTO (6 ore): 30 euro

A CHI E' RIVOLTO

I soggetti obbligati a conseguire l'attestato di alimentarista secondo il Decreto Assessoriale 19 febbraio 2007 sono suddivisi in due categorie in base al rischio:

CATEGORIA A - rischio elevato

Attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento:
● responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo; ● **pasticceri**; ● addetti all'**industria conserviera**; ● **personale** operante all'interno delle **cucine per mense**, **ristoranti**, **pizzerie** e similari; ● **produttori di gelato artigianale**; ●addetti alle **rosticcerie**, **gastronomie**, personale addetto alle **lavorazioni della pasta** fresca, pastifici; ● **addetti ai bar**, **tavola calda**; ● addetti presso stabilimenti di **lavorazione delle carni** e del **pesce**;
● addetti stabilimenti di prodotti d'uovo, gastronomici e dolciari; ● addetti lavorazioni **prodotti da forno**; ● addetti manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia e destinati ad una alimentazione particolare; ● addetti ai caseifici; ● allievi di scuola alberghiera addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico significativo; ● **addetti alla vendita** presso esercizi commerciali (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.).

CATEGORIA B - rischio medio

Attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita: ●personale addetto alla sola somministrazione nelle mense; ●camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione); ●personale addetto alla vendita dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).
Gli alimentaristi addetti all'espletamento di mansioni di cui alla categoria A e B sono tenuti all'acquisizione di un attestato di formazione, conseguito a seguito della frequenza di un apposito corso di formazione.

DATA

Le date dei corsi vengono stabilite al raggiungimento del numero minimo di iscritti (20) e dopo comunicazione all'AsI.

SEDE DEI CORSI

Le sedi principali sono Gliaca di Piraino, Brolo ed altre località da individuare di volta in volta. È possibile concordare corsi collettivi direttamente presso le aziende (min. 15 partecipanti).

DURATA

Corso categoria A: 12 ore (pari 4 ore di lezione per tre giorni)
Corso di aggiornamento: 6 ore (seminario di un giorno)

ATTESTATO

A conclusione del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza riconosciuto dall'ASL competente (valido per 3 anni).
L'attestato di formazione è personale ed è requisito richiesto per operare in settori lavorativi in cui è prevista la manipolazione degli alimenti.

Associazione CESAS Centro Scientifico per l'Ambiente e la Sicurezza

CESAS Scuola di SICUREZZA alimentare
CENTRO SCIENTIFICO PER L'AMBIENTE E LA SICUREZZA

Domanda di iscrizione al primo corso utile di formazione

OPERATORI ALIMENTARISTI

SOSTITUTIVO DEL LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA
L.R. 19.05.2005, D.A. 19.02.2007 e D.A. 31.05.2007

☐ **corso Categoria A (12 ore)** ☐ **corso di aggiornamento (6 ore)**

ESTREMI DEL RICHIEDENTE

…… ……..
Nome e cognome *nato a*

…… ……..
In data *codice fiscale*

…… …….. ……..
Mansione svolta *residente in* *Prov.*

…… …… ……..
Via *n°* *cap*

…… ……..
tel. fisso *Telefono cellulare*

……
e-mail

contributo *(esente IVA ai sensi dell'art. 10, DPR 633/72)* da versare in base alla tipologia di corso scelto

☐ **CORSO CATEGORIA A (12 ore): 60 euro**
☐ **CORSO DI AGGIORNAMENTO (6 ore): 30 euro**

Pagamento contributo: in contanti ☐ bonifico bancario ☐

Si allega alla presente ricevuta del
BONIFICO BANCARIO
Intestato a:
CESAS - CENTRO SCIENTIFICO PER L'AMBIENTE E LA SICUREZZA
IBAN: IT 33 Q 02008 82080 000300776750
UNICREDIT BANCA
Causale:
NOME E COGNOME / Contributo CS SICALIM 2011

CONDIZIONI GENERALI
La quota d'iscrizione comprende il materiale didattico. I corsi vengono attivati al raggiungimento del numero minimo di 20 iscritti. La partecipazione al corso è subordinata al pagamento anticipato della quota di iscrizione. In caso di eventuali rinunce non pervenute per iscritto almeno 7 giorni prima dell'inizio dei corsi, sarà rimborsato il 50% della quota di iscrizione.
Il sottoscritto dichiara di aver preso visione delle informazioni generali, del programma e delle modalità organizzative e di fornire il consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs n.196/03.

Data …….. firma ……..