



ALLEGATOD alla Dgr n. 1070 del 11 agosto 2015

PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo, validato dai Servizi veterinari e/o SIAN dell'Azienda ULSS sul cui territorio si svolge, è destinato ai produttori primari, al personale impiegato nelle lavorazioni ed ai norcini.

Il corso deve essere frequentato entro 15 mesi dalla registrazione dell'attività e, in ogni caso, prima dell'avvio delle lavorazioni, a meno che l'operatore interessato, o il personale che lo coadiuva, non abbia ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia di igiene alimentare giudicati adeguati da parte dell'autorità competente rispetto alla tipologia di PPL di interesse. Di norma il numero dei partecipanti al corso, al fine di garantire l'efficacia dell'intervento formativo, non deve essere superiore a 25.

Durata minima del corso: 15 ore.

Argomenti comuni a tutte le produzioni:

1. Le buone prassi di igiene nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti PPL (3 ore).
2. L'applicazione delle corrette prassi operative, rintracciabilità, etichettatura e vendita (3 ore)
3. Microbiologia, tecnologia alimentare e valutazione del rischio. (3 ore)

Argomenti specifici per le diverse produzioni (elenco esemplificativo non esaustivo):

1. L'allevamento: requisiti strutturali, alimentazione, gestione del farmaco, biosicurezza, benessere animale e trasporto (3 ore)
2. Trasformazione e conservazione di alimenti di origine vegetale e dei prodotti dell'alveare (3 ore)
3. Altri argomenti coerenti con la tipologia produttiva.