



## Corso per OSA ( operatori del settore alimentare ) 4 ore

Gli operatori del settore alimentare (OSA) o i responsabili dei piani di autocontrollo oltre a possedere una idonea formazione in materia di igiene alimentare, sono obbligati ad assicurare la formazione agli addetti alla manipolazione degli alimenti tramite lo svolgimento di appositi corsi svolti in conformità alle indicazioni contenute ai sensi del Reg.852/2004 (Capitolo XII allegato II ) e delle specifiche normative di settore in materia di autocontrollo. Si devono prevedere una formazione ed un addestramento adeguato in relazione al tipo di attività svolta dagli addetti, ai sensi della L.R.11/03 (nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, abolizione del libretto di idoneità sanitaria) e smi. La formazione deve essere connessa alla tipologia di mansione svolta e appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare, deve prevedere un aggiornamento periodico e deve essere documentata attraverso il possesso dell'attestato formativo.

### **Livello 1 – medio rischio 4 ore ogni 5 anni**

Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);  
Fornai e addetti alla produzione di pizze piadine e analoghi;  
Addetti alla vendita di alimenti sfusi e reperibili esclusi ortofruttilicoli;  
Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio assistenziali.  
Addetti alla normazione di ortofruttilicoli quarta gamma

### **Livello 2 – alto rischio 4 ore ogni 3 anni**

Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);  
Pasticceri;  
Gelatieri (produzione);  
Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);  
Addetti alla produzione di pasta fresca;  
Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;  
Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;  
Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

### **Livello 0 Mansioni escluse dall'obbligo di frequenza del corso e dal conseguente attestato di formazione**

Baristi (sola somministrazione di bevande)  
Camerieri – Lavapiatti;  
Addetti all'industria conserviera;  
Addetti alla produzione delle paste alimentari secche;  
Trasportatori/magazzinieri;  
Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofruttilicoli, spezie, prodotti erboristici;  
Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande;  
Addetti ai distributori di alimenti e bevande;  
Tabaccai e farmacisti;  
Promoter;  
Addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;  
Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie;  
Personale docente nelle strutture scolastiche;  
Addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o inesistente quale torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, produzione caramelle e affini, lavorazione e confezionamento funghi freschi e secchi;  
Addetti all'imballaggio delle uova;  
Addetti ad altre lavorazioni non comprese nei livelli 1) e 2).

### **I seguenti titoli di studio consentono di ritenere soddisfatto perennemente il requisito dell'attestato di formazione (tenere copia presso sede aziendale):**

- diploma di scuola alberghiera
  - diploma di perito agrario, agrotecnico o perito industriale ad indirizzo tecnologico alimentare
  - laurea in: medicina e chirurgia, scienze biologiche (o titolo equipollente), farmacia, medicina veterinaria, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (o titolo equipollente), assistente sanitario (o titolo equipollente), infermieristica (o titolo equipollente), scienze e tecnologia alimentare (o titolo equipollente), dietistica (o titolo equipollente), agraria (o titolo equipollente), scienze e tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente)
- (Ed ulteriori titoli di studio, qualora risulti da documentazione ufficiale del percorso formativo, il superamento di almeno un esame in discipline attinenti i rischi biologici collegati al consumo di alimenti).

**A.S.Q. Modena Formazione s.r.l.**

Via Malavolti 33/A – 41122 Modena

P.IVA – Cod. Fiscale 02772150369 R.E.A. MO-329342

**dicembre 22**



Nell'ipotesi di mancato adempimento dell'obbligo di formazione, rilevato dall'autorità preposta al controllo ufficiale, si procede a contestare la violazione dell'art.6 della L.R. n.11/2003 e s.m.i. e ad impartire delle prescrizioni di adeguamento per assicurare il rispetto della normativa di riferimento riportando nella Scheda Controllo Ufficiale Non Conformità (SCU NC), l'obbligo di effettuare la formazione entro 30 gg dalla data della prescrizione. Nell'ipotesi di riscontro di carenze formative emerse in sede di controllo ufficiale, si procede alla emissione di prescrizioni concernenti l'obbligo di un'ulteriore formazione da effettuarsi entro il termine di 30 giorni con l'applicazione della sanzione di cui all'art. 6 subordinata alla inottemperanza alla prescrizione.

**Il mancato possesso dell'attestato di formazione per il personale alimentarista è punito con una sanzione amministrativa da 50,00 a 300,00 euro.**

#### **Argomenti trattati nel corso:**

Le malattie trasmesse da alimenti.

- ✓ Nozioni base sulla normativa;
- ✓ Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse le diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari e i rischi fisici (es. soffocamento) con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati.
- ✓ Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi.
- ✓ Igiene personale: procedure di controllo comportamentale.
- ✓ Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

I suddetti argomenti saranno trattati in funzione dei rischi alimentari sottesi alla tipologia di processo.

Al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test (12 domande a risposta multipla) ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione.

Chi ottiene un esito negativo alla prova di valutazione scritta (5 o più errori) deve sostenere un colloquio e, in caso di mancato superamento della prova per assenza delle nozioni di base, è tenuto a frequentare un ulteriore corso.

**Modalità di svolgimento:** il corso ha la durata complessiva di **4 ore**, si articola in unico incontro ed ha luogo a Modena (può svolgersi anche in altre località della provincia per gruppi di almeno venti partecipanti).

**Iscrizione:** l'OSA o chi desidera iscriversi deve compilare la scheda allegata e farla pervenire ad ASQ Modena Formazione SRL. Il corso viene ripetuto periodicamente al raggiungimento del numero minimo di partecipanti. Le richieste di iscrizione vengono accolte secondo l'ordine cronologico di arrivo. **L'iscrizione ed il diritto di frequenza sono subordinati al pagamento effettuato dall'Azienda con le modalità di seguito descritte.**

**Pagamento:** la quota di iscrizione è di **Euro 50,00 (Iva inclusa)** e va versata **anticipatamente** alla data di inizio del corso **esclusivamente tramite bonifico bancario. Una copia del versamento effettuato deve essere allegata alla Scheda di iscrizione.** Seguirà regolare fattura/ricevuta.

**Attestato:** al termine del corso, ai partecipanti viene inviato per posta elettronica un attestato nominativo di frequenza. Durante il corso viene tenuto un regolare registro delle presenze che i partecipanti sono tenuti a compilare all'ingresso e all'uscita dall'aula.

**Assenza:** la persona verrà richiamata due volte, ma in caso di ripetute assenze (massimo 3) ASQ tratterà la quota di iscrizione. Dovrà seguire quindi nuova iscrizione e nuovo pagamento.



Inviare a: Ufficio Formazione A.S.Q. Modena Formazione SRL - Via Malavolti 33/A - 41122 Modena

[asq.simone@mo.cna.it](mailto:asq.simone@mo.cna.it)

Tel. Ufficio di Modena 059/2551132 tasto 1

Fax 059/254894



## Scheda di iscrizione

### Corso di Formazione per OSA (alimentaristi)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di titolare / legale rappresentante  
della Ditta \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

P. IVA \_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_

tel \_\_\_\_\_ cell \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ indirizzo mail \_\_\_\_\_

**Dati per Fatturazione elettronica (obbligatori):** Pec \_\_\_\_\_ Codice SDI \_\_\_\_\_

attività svolta \_\_\_\_\_ **CODICE ATECO 2007** \_\_\_\_\_ n° soci \_\_\_\_\_ n° dipendenti \_\_\_\_\_

eventuale riferimento aziendale per comunicazioni Sig. / Sig.ra \_\_\_\_\_

**chiede di iscrivere al corso il Sig./la Sig.ra (indicare il nominativo della persona che iscritta):**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Data di nascita \_\_\_\_\_ Luogo \_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_

**CORSO PRESELTO (vedi locandina allegata) N° \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_**

#### **PREZZO PER NUOVA FORMAZIONE**

LIVELLO 1  € 50 iva inclusa      LIVELLO 2  € 50 iva inclusa

#### **PREZZO PER AGGIORNAMENTO DELLA FORMAZIONE**

LIVELLO 1  € 50 iva inclusa      LIVELLO 2  € 50 iva inclusa

**Per la classificazione nei livelli leggere pagina 1**

#### **BONIFICO BANCARIO ANTICIPATO AL CORSO PER POTER ACCEDERE ALL'AULA**

Il bonifico dovrà avere i seguenti dati:      **Beneficiario:** A.S.Q. Modena Formazione SRL    P.IVA 02772150369

**Banca d'appoggio** BPER BANCA - Sede Centrale Modena    IBAN: IT 63 C 05387 12900 000001438252

**Causale** CORSO ALIMENTARISTI (NUOVA FORMAZIONE O AGGIORNAMENTO)

**Mancata partecipazione:** In caso di mancata partecipazione al corso, a seguito del primo invito, la scrivente A.S.Q. Modena Formazione SRL provvederà ad invitare nuovamente **e non oltre due volte** il partecipante dopo di che procederà ad annullare l'iscrizione trattenendo le quote versate. Per partecipare sarà quindi necessario re-iscriversi e pagare nuovamente le quote dovute. Ad ogni buon conto si rammenta che l'azienda è tenuta a comunicare preventivamente la mancata partecipazione del discente. Il sottoscritto dichiara di aver preso visione della scheda informativa del corso e di accettare integralmente le condizioni in essa indicate; dichiara inoltre che i partecipanti al corso sono regolarmente assicurati contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) liberando gli organizzatori da ogni responsabilità.

**Il Sottoscritto Datore di Lavoro autocertifica che, come previsto dall'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, nei confronti dei lavoratori stranieri è stata verificata con esito positivo, prima della presente iscrizione, la comprensione e la conoscenza della lingua italiana tramite il questionario fornito da A.S.Q. Modena Formazione SRL (disponibile e scaricabile sul sito [www.asqcna.it](http://www.asqcna.it))**

Firma del titolare o legale rappresentante

Data \_\_\_\_\_

**A.S.Q. Modena Formazione s.r.l.**

Via Malavolti 33/A - 41122 Modena

P.IVA - Cod. Fiscale 02772150369 R.E.A. MO-329342

**dicembre 22**



## Informativa Privacy ex art. 13 del GDPR 2016/679

Spett.le Cliente

Ai sensi dell'art 13, del Regolamento Europeo 2016/679 in ambito del trattamento dei dati personali, La informiamo che:

- a) Il titolare del trattamento è A.S.Q. Modena Formazione s.r.l., corrente in Modena (MO), Via Malavolti, n.33/A.
- b) Il responsabile della protezione dei dati (Data Protection Officer) è contattabile al seguente indirizzo mail: rpd@mo.cna.it.
- c) I dati sono raccolti per le seguenti finalità e basi giuridiche: 1) esecuzione di obblighi derivanti da un contratto del quale Lei è parte o per adempiere, prima dell'esecuzione del contratto, a Sue specifiche richieste; 2) adempimento di obblighi di legge, regolamenti, normativa comunitaria; 3) gestione della clientela (amministrazione della clientela; amministrazione dei contratti, ordini, spedizioni e fatture; controllo dell'affidabilità e solvibilità); 4) eventuale gestione del contenzioso (inadempimenti contrattuali; diffide; transazioni; recupero crediti; arbitrati; controversie giudiziarie);
- d) Il conferimento dei dati è obbligatorio in particolare il Suo eventuale rifiuto a rispondere potrà impedirvi l'adempimento di obblighi contrattuali e di legge o condizionare il perseguimento di tutte le finalità sopra indicate.
- e) I dati di cui sopra non saranno oggetto di diffusione, ma potranno essere comunicati alle seguenti categorie di soggetti: ente poste o altre società di recapito della corrispondenza; banche ed istituti di credito; società di recupero crediti e/o studi legali; società informatiche che prestano manutenzione e/o assistenza hardware e/o software; associazioni di imprese e di imprenditori e/o studi professionali che forniscono determinati servizi amministrativi, contabili, fiscali, ecc., ovvero di cui potremmo avvalere nell'ambito dell'adempimento degli obblighi contrattuali (con particolare riferimento a CNA-Confederazione Nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa - Associazione territoriale di Modena (partecipante), la controllante A.S.Q. Modena soc.coop., CNA Servizi Modena srl e alle relative società partecipanti \ controllate, nonché, in genere, alle società del c.d. "sistema CNA"; Si precisa che all'interno della nostra società possono venire a conoscenza dei Suoi dati soltanto i dipendenti ed i collaboratori (anche esterni) da noi autorizzati del loro trattamento nonché strutture che svolgono anche per nostro conto compiti tecnici di supporto (servizi legali, controlli aziendali, manutenzione e/o riparazione di apparecchiature informatiche) o di controllo (sindaci revisori).
- f) A norma del GDPR 2016/679, ha diritto: di avere accesso, conferma, in modo intelligibile e gratuito, dell'esistenza o meno di Suoi dati presso di noi; di ottenere aggiornamento, rettifica o integrazione dei dati o loro blocco/cancellazione per violazione di legge o cessata necessità di conservazione; di opporsi al trattamento per motivi legittimi o al trattamento a fini di invio di materiale pubblicitario, vendita diretta, ricerche di mercato, comunicazioni commerciali, ove previsto, alla portabilità dei dati.
- g) Periodo di conservazione dei dati personali contenuti nelle banche dati riguardante:
  1. trattamenti precontrattuali/contrattuali su istanza dell'interessato volti alla redazione del contratto o dell'offerta commerciale di potenziali clienti/clienti è di 5 anni;
  2. obblighi di legge è di 10 anni;
- h) I dati non sono trasferiti fuori dal territorio dell'UE.
- i) Il trattamento dei suoi dati non prevede un processo decisionale automatizzato, comprensivo di profilazione.
- j) Lei ha il diritto di revocare il consenso (art. 6, § 1, lett. a o art. 9, § 2, lett. a), là dove si fonda il trattamento, in qualsiasi momento lo desideri senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
- k) Lei ha il diritto di proporre reclamo a un'autorità di controllo. L'autorità Garante per la protezione dei dati personali italiana è il Garante Privacy, con sede in Roma, Piazza Monte Citorio n. 121.

**A.S.Q. Modena Formazione s.r.l.**

Via Malavolti 33/A - 41122 Modena

P.IVA - Cod. Fiscale 02772150369 R.E.A. MO-329342

**dicembre 22**