

Oristano li, 28 GIU. 2016

Prot. NP/2016/6685

**Al Commissario Straordinario
SEDE****Oggetto: proposta progetto obiettivo "eventi formativi in materia di igiene degli alimenti, nutrizione e micologia" destinato al personale alimentarista**

Il successo riscosso in termini di adesioni e gradimento di precedenti iniziative formative SIAN destinate agli alimentaristi, l'attualità e importanza delle tematiche trattate anche nell'ottica di supporto e di valorizzazione delle attività produttive locali, nonché il consistente numero di richieste non soddisfatte, induce a riprogrammare e potenziare gli eventi formativi, con l'obiettivo di consolidare l'attività formativa svolta dal SIAN nel territorio. A tal fine è stato predisposto il progetto formativo di cui all'oggetto, di cui si evidenziano in sintesi alcune caratteristiche salienti.

- Il progetto formativo è articolato in tre "percorsi" didattici, da realizzarsi ciascuno in più edizioni a seconda del numero di richieste che perverranno (Percorso A – Formazione di base, Percorso B – Celiachia e sicurezza alimentare, Percorso C – Micologia e sicurezza alimentare);
 - i corsi si svolgeranno nelle date che saranno individuate dal SIAN in funzione del numero di adesioni, della disponibilità delle aule didattiche ASL e delle esigenze di servizio;
 - la quota di iscrizione per partecipante è determinata nella misura di euro 26 (ci si riferisce, per analogia, alle tariffe di cui DGR del 20/12/2002 "Disposizioni attuative del DPCM 29/11/2001 definizione dei LEA", sezione "certificazioni di idoneità sanitaria" voce "rilascio/rinnovo libretti di idoneità sanitaria");
 - i corsi non graveranno economicamente sull'azienda, ma saranno completamente autofinanziati con le somme versate dai partecipanti a titolo di iscrizione;
 - le somme incassate saranno utilizzate per i compensi ai docenti che effettueranno l'attività extra orario di servizio, nonché per l'acquisto di attrezzature, cancelleria e materiale divulgativo inerente il progetto.
 - riguardo ai compensi per i docenti, si prevede di adottare come riferimento la Tabella "A" di cui alle "Linee guida per l'organizzazione degli eventi e dei programmi di formazione nell'ambito del servizio sanitario regionale, allegato alla D.G.R. n 32/79 del 24/7/2012", che stabilisce importi variabili da un minimo di 30 a un max di 100 euro/ora lordi, a seconda della qualifica ed esperienza nel settore del docente, come meglio specificato nel progetto.
- Si resta a disposizione per ogni eventuale chiarimento ed integrazione.
Cordiali saluti.

Allegati: proposta deliberazione progetto obiettivo "eventi formativi in materia di igiene degli alimenti, nutrizione e micologia"

**IL DIRETTORE DEL SERVIZIO**
(Dott. Roberto Puggioni)

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

DIRETTORE: Dott. Roberto Puggioni	Allegato alla nota Prot. NP/2016/6685 del 28/6/2016 PROGETTO OBIETTIVO "EVENTI FORMATIVI IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI, NUTRIZIONE E MICROLOGIA" 2017-2017-2018
---	---

INDICE

1. Premessa e riferimenti normativi.....	
2. Obiettivi formativi e percorsi didattici	
3. Destinatari, metodologia didattica e modalita' di iscrizione.....	
4. Programma.....	
5. Direttore, Responsabili scientifici, Segreteria organizzativa, Docenti.....	
6. Stima costi.....	
7. Compensi docenti.....	
8. Monitoraggio, rendicontazione e adempimenti correlati.....	
<i>allegato 1 - fac simile scheda per richiesta iscrizione: percorso A.....</i>	
<i>allegato 2 - fac simile scheda per richiesta iscrizione: percorso B.....</i>	
<i>allegato 3 - fac simile scheda per richiesta iscrizione: percorso C.....</i>	

1. PREMESSA E RIFERIMENTI NORMATIVI

La conoscenza e l'applicazione delle norme di buona prassi igienica contribuiscono a salvaguardare la qualità dei prodotti alimentari, la salubrità degli stessi e quindi la salute dei consumatori.

Le norme comunitarie hanno disposto l'obbligo per il personale alimentarista di acquisire una adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti, in particolare, il Reg. CE 852/04, Allegato II Capitolo XII, dispone che *"gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare."*

La Legge n. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", stabilisce che "nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche siano somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine" e l'organizzazione di appositi *"moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività formative rivolte a ristoratori ed albergatori"*.

Una migliore conoscenza dei funghi commercializzabili, e dei rischi connessi alla loro vendita, è fondamentale per gli esercenti che vendono funghi al dettaglio e/o all'ingrosso e per i ristoratori. Inoltre, tale attività è consentita unicamente a coloro i quali risultino in possesso della autorizzazione prevista dall'art. 2 del D.P.R. 376/95 (certificato di idoneità all'identificazione delle specie fungine)

Il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di Oristano, nell'ottica di potenziare le attività istituzionali di supporto e di valorizzazione delle attività produttive locali, ha predisposto nel mese di febbraio 2016 un progetto formativo di base destinato agli alimentaristi. Tali eventi sono stati realizzati nei mesi di marzo (2 edizioni), aprile, maggio e giugno 2016, per un totale di 5 edizioni.

Nel mese di giugno 2016 è stato inoltre realizzato un evento formativo specifico in materia di allergie e intolleranze alimentari con particolare riferimento alla celiachia.

Negli anni passati sono stati realizzati diversi eventi formativi in materia di micologia destinati a commercianti di funghi freschi spontanei e raccoglitori.

Considerato il successo riscosso da tali iniziative in termini di adesioni e gradimento, l'attualità e importanza delle tematiche trattate, nonché il rilevante numero di richieste di iscrizione in sospeso, si rende opportuno e necessario consolidare l'attività formativa nel territorio attraverso una rimodulazione dei progetti iniziali, prevedendo un progetto formativo unico e l'organizzazione di diverse tipologie di eventi da realizzarsi in più edizioni a seconda del numero di richieste pervenute.

Principali Riferimenti Normativi:

- *Legislazione alimentare di livello comunitario, nazionale e regionale in materia di igiene e sicurezza alimentare (Regg. CE 178/2002; 852/04; 882/04; 1169/11);*

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

- *Legislazione nazionale e regionale in materia di ispettorato micologico (Legge 23/08/93 n° 352 D.P.R. 14/07/95 n° 376; Determinazione Servizio Prevenzione A.R.I.S. N° 558 del 21/06/2011)*
- *Legislazione di altre Regioni in materia di formazione degli alimentaristi ai sensi del Reg. (CE 852/04);*
- *Linee guida per l'organizzazione degli eventi e dei programmi di formazione nell'ambito del servizio sanitario regionale (allegato alla D.G.R. n 32/79 del 24/7/2012)*
- *Tariffario di cui alla DGR del 20/12/2002 ("Disposizioni attuative del DPCM 29/11/2001 definizione dei LEA") "sezione "certificazioni di idoneità sanitaria" voce "rilascio/rinnovo libretti di idoneità sanitaria".*

2. OBIETTIVI FORMATIVI E PERCORSI DIDATTICI

Sono previsti tre percorsi didattici, della durata di 8 ore (articolati in due giornate dalle 15 alle 19):

PERCORSO "A": FORMAZIONE DI BASE IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

PERCORSO "B": CELIACHIA E SICUREZZA ALIMENTARE

PERCORSO "C": MICOLOGIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Nel percorso A, ci si prefigge di fornire ai partecipanti gli elementi indispensabili di base in termini di conoscenza e applicazione delle norme di buona prassi igienica per operare correttamente nell'ambito delle rispettive attività del settore alimentare, a prescindere dalle mansioni lavorative svolte nell'impresa alimentare e quindi del livello di rischio della specifica attività.

Nel percorso B saranno analizzate e approfondite le tematiche di gestione della sicurezza alimentare specifiche in materia di allergie e intolleranze alimentari con particolare riferimento alla celiachia.

Nel percorso C ci si prefigge di fornire ai partecipanti gli elementi per la preparazione teorico – pratica indispensabile per la rigorosa discriminazione tra funghi commestibili e velenosi e le nozioni base sulle modalità di raccolta dei funghi .

3. DESTINATARI, METODOLOGIA DIDATTICA E MODALITA' DI ISCRIZIONE

Personale "alimentarista" (addetti alla produzione e/o trasformazione e/o somministrazione e/o vendita e/o trasporto ecc. di prodotti alimentari). I corsi in materia di micologia saranno aperti anche ai raccoglitori di funghi freschi spontanei.

Per favorire i processi di apprendimento, saranno ammessi di regola max 25 partecipanti per edizione, iscritti secondo l'ordine di protocollo di ricevimento della domanda.

Il progetto sarà realizzato con una metodologia didattica interattiva, garantendo la migliore integrazione tra lezioni frontali ed esercitazioni di gruppo.

I corsi, di regola, si svolgeranno presso le aule didattiche dell'Ospedale S. Martino di Oristano con la frequenza e nelle date che saranno individuate dal Direttore del Corso e dal gruppo

docente in funzione del numero di iscrizioni che perverranno, della disponibilità delle aule didattiche e comunque delle esigenze di servizio SIAN.

E' previsto un pre-test e un test finale di valutazione apprendimento.

Ai partecipanti in regola con la frequenza sarà rilasciato un attestato di formazione, che costituisce titolo in materia ai sensi del citato Reg. (CE) 852/04, Allegato II Capitolo XII.

E' prevista una quota di iscrizione pari a euro 26 (ventisei). Al riguardo, il vigente tariffario delle prestazioni erogate dall'area dell'assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro non prevede una voce specifica riferita ai corsi di formazione per OSA e rilascio attestati, in mancanza di ciò ci si riferisce, per analogia, alle tariffe di cui alla DGR del 20/12/2002 ("Disposizioni attuative del DPCM 29/11/2001 definizione dei LEA") "sezione "certificazioni di idoneità sanitaria" voce "rilascio/rinnovo libretti di idoneità sanitaria" che prevede appunto una tariffa di euro 26.

La quota di iscrizione dovrà essere versata dopo la conferma di ammissione alla frequenza recapitando alla segreteria organizzativa l'attestazione di pagamento effettuato con versamento sul C/C n° 10495091

intestato a: "AZIENDA USL N 5 - DISTRETTO DI ORISTANO"

causale: "SIAN - QUOTA ISCRIZIONE CORSI FORMAZIONE PERCORSO ___ANNO___"

4. PROGRAMMA

PERCORSO "A" FORMAZIONE DI BASE IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE.

Cenni sulla legislazione in materia alimentare. Obblighi e responsabilità del personale, il ruolo dei controlli ASL. Rischi, pericoli alimentari e misure di prevenzione. Preparazione e conservazione degli alimenti. Principali malattie trasmissibili con gli alimenti. Requisiti di igiene per le varie tipologie di attività (Allegato II al Reg. CE 852/04). Le procedure di autocontrollo e gestione della documentazione (HACCP, prerequisiti GMP, rintracciabilità, procedure di pulizia e sanificazione locali e attrezzature, igiene della persona ecc.). Gestione della sicurezza alimentare nelle manifestazioni temporanee (fiere, sagre e simili). Etichettatura e allergeni.

Cenni sulle procedure per l'avvio di una attività (DUAAP, DIA). Danni all'impresa derivanti da pratiche produttive non corrette. Esercitazioni di gruppo. Test di verifica apprendimento.

PERCORSO "B" CELIACHIA E SICUREZZA ALIMENTARE.

Cenni sulla normativa di settore in tema di intolleranze, allergie alimentari e sicurezza alimentare. Cenni clinici ed epidemiologici su allergie e intolleranze alimentari, con particolare riferimento alla celiachia. Requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi della ristorazione collettiva e pubblica. Prevenzione delle contaminazioni da glutine durante il ciclo produttivo: organizzazione della cucina e delle produzioni, stoccaggio delle derrate, norme igieniche di preparazione e somministrazione del pasto senza glutine. Procedure di pulizia, sanificazione di locali e attrezzature, igiene della persona ecc. Autocontrollo e gestione del rischio glutine (GMP, HACCP, rintracciabilità etc..). Corretta lettura e interpretazione delle etichette. Esempi

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

di menù senza glutine. Danni all'impresa derivanti da pratiche produttive non corrette. Esercitazioni di gruppo. Test di verifica apprendimento.

PERCORSO "C" MICOLOGIA E SICUREZZA ALIMENTARE.

La disciplina della raccolta e commercio dei funghi freschi: normativa generale ai fini economici, per autoconsumo, modalità di raccolta. Il ruolo del micologo ASL. Riferimenti normativi e sanzioni previste nei casi di non conformità. Conoscenza e riconoscimento dei funghi spontanei: cosa sono, come si riproducono, come si nutrono, i funghi e l'ambiente, caratteri morfologici – anatomici – chimici – biologici – ecologici; riconoscimento, nomi dei funghi e classificazione schematica (generalità sui funghi leucosporei, ocroporei, rodosporei, iantinosporei. Le specie fungine più commercializzate in Sardegna. Intossicazione da funghi (concetti fondamentali): contaminazione ambientale, glossario di tossicologia, sindromi a lunga e breve incubazione. Esercitazioni di gruppo. Test di verifica apprendimento.

I partecipanti a tali corsi possono chiedere di essere ammessi a sostenere l'esame per il conseguimento dell'abilitazione alla vendita e/o alla somministrazione dei funghi epigei spontanei.

5. DIRETTORE, RESPONSABILI SCIENTIFICI, SEGRETERIA ORGANIZZATIVA, DOCENTI

Direttore dei corsi:

Dr. R. Puggioni, Direttore SIAN

Responsabile Scientifico percorso A "Formazione di base in materia di igiene e sicurezza alimentare":

Dr. F. Cossu, Responsabile U.O.S. Sicurezza Alimentare SIAN

Responsabile Scientifico percorso B "Celiachia e sicurezza alimentare":

Dr.ssa A.M. Marrocu, Responsabile U.O.S. Igiene della Nutrizione SIAN

Responsabile Scientifico percorso C "Micologia e sicurezza alimentare":

Dr. F. Cossu, Responsabile U.O.S. Sicurezza Alimentare SIAN

Segreteria Organizzativa

Ufficio Amm.vo SIAN: Ass. Amm.vo A. Aru; Coad. Amm.vo S. Pedone

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Docenti

Docente	Qualifica/incarico
Dr.ssa M.L. Betzu Dr. F. Cossu Dr.ssa A.M. Marrocu Dr. R. Puggioni	Dirigente Medico SIAN-Titolare incarico IPAS Sicurezza Alimentare Dirigente Medico SIAN- Resp. UOS Sicurezza Alimentare Dirigente Medico SIAN- Resp. UOS Igiene Nutrizione Dirigente Medico- Direttore del SIAN - Direttore dei Corsi
Dr. L. Campus Dr. L. Delussu Dr.ssa D. Murru Dr. G. Pintus Dr. P. Schirru	Coordinatore dei Tecnici della Prevenzione SIAN Tecnico della Prevenzione SIAN - Ispettore Micologo Tecnico della Prevenzione SIAN Tecnico della Prevenzione SISP - Ispettore Micologo Tecnico della Prevenzione SIAN - Ispettore Micologo
Dr.ssa L. Sgarra Dr.ssa D. Zuddas	Tecnico della Prevenzione SIAN Tecnico della Prevenzione SIAN

6. STIMA COSTI

L'attività formativa e quindi i corsi non graveranno economicamente sull'azienda ma saranno completamente autofinanziati con le somme versate dai partecipanti a titolo di iscrizione. Al fine di poter utilizzare tali introiti dovrà essere attivato un "progetto vincolato" come previsto nel Regolamento Aziendale del Servizio Contabilità e Bilancio approvato con D.G. n° 40 del 23/1/2014.

7. COMPENSI DOCENTI

Le somme incassate a titolo di iscrizione saranno utilizzate per i compensi ai docenti, nonché per l'acquisto di attrezzature, cancelleria e materiale divulgativo (es. pieghevoli, manifesti ecc). I compensi ai docenti, ove dovuti, saranno corrisposti con specifica determinazione dirigenziale previa dettagliata rendicontazione del Direttore dei corsi.

Riguardo alla misura dei compensi, in mancanza di uno specifico regolamento aziendale, si propone di adottare come riferimento la Tabella "A" di cui alle "Linee guida per l'organizzazione degli eventi e dei programmi di formazione nell'ambito del servizio sanitario regionale (allegato alla D.G.R. n 32/79 del 24/7/2012)".

Analizzando la citata tabella, e il curriculum dei docenti che hanno aderito, sono stati individuate le seguenti fasce di compensi, per le attività svolte al di fuori dell'orario di servizio:

- per i **dirigenti medici**, fattispecie riconducibile alla **fascia A** della tabella ("dirigenti della PA impegnati in attività formative proprie del settore/materia di appartenenza e/o specializzazione con esperienza almeno quinquennale..") un massimale al netto di IVA e Cassa se dovuta di euro **100/ora**;

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

- per i **tecnici della prevenzione** con competenza ed esperienza professionale nel settore **superiore ai due anni**, fattispecie riconducibile alla **fascia C** della tabella ("assistenti tecnici laureati o diplomati o professionisti/esperti impegnati in attività proprie del settore/materie oggetto della docenza) un massimale al netto di IVA e Cassa se dovuta di euro **50/ora**;

- per i **tecnici della prevenzione** con competenza ed esperienza professionale nel settore **inferiore ai due anni** (fattispecie riconducibile alla **fascia D** della tabella: "assistenti tecnici (laureati o diplomati) o professionisti/esperti impegnati in attività proprie del settore/materie oggetto della docenza) un massimale al netto di IVA e Cassa se dovuta di euro **30/ora**, come di seguito specificato:

Docente	Fascia tabella "A" (D.G.R. n 32/79 del 24/7/2012)	massimal e lordo
Dr.ssa M.L. Betzu Dr. F. Cossu Dr.ssa A.M. Marrocu Dr. R. Puggioni	<u>fascia A</u> ("dirigenti della PA impegnati in attività formative proprie del settore/materia di appartenenza e/o specializzazione con esperienza almeno decennale..")	Euro <u>100/ora</u>
Dr. L. Campus Dr. L. Delussu Dr.ssa D. Murru Dr. G. Pintus Dr. P. Schirru	<u>fascia C</u> ("assistenti tecnici laureati o diplomati o professionisti/esperti impegnati in attività proprie del settore/materie oggetto della docenza) con competenza ed esperienza professionale nel settore <u>superiore ai due anni</u>	Euro <u>50/ora</u>
Dr.ssa L. Sgarra Dr.ssa D. Zuddas	<u>fascia D</u> "assistenti tecnici (laureati o diplomati) o professionisti/esperti impegnati in attività proprie del settore/materie oggetto della docenza con competenza ed esperienza professionale nel settore <u>inferiore ai due anni</u>	Euro <u>30/ora</u>

8. MONITORAGGIO, RENDICONTAZIONE E ADEMPIMENTI CORRELATI

L'attività formativa sarà monitorata e documentata attraverso appositi registri presenze, per i discenti e docenti; il personale SIAN che parteciperà al progetto obiettivo in regime extra orario istituzionale dovrà utilizzare un apposito codice di timbratura in ingresso e uscita, all'uopo rilasciato dai competenti uffici ASL.

Il monitoraggio della corretta attuazione degli adempimenti è affidato al Direttore dei Corsi (Direttore del SIAN) il quale, inoltre, dovrà sottoscrivere dettagliata rendicontazione (n° soggetti formati, n° ore effettuate dai singoli docenti, fogli firma presenze, attestazioni di versamento ecc.) da trasmettere ai competenti uffici aziendali, anche ai fini della corresponsione della parte economica ai dipendenti se dovuta.

IL DIRETTORE DEL SIAN
 Dr. Roberto Puggioni



Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

*Allegato 1 - fac simile scheda per richiesta iscrizione: **Percorso A***

FORMAZIONE DI BASE IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE (PERCORSO A)

compilare e recapitare alla segreteria organizzativa (posta, fax, mail):

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Via Carducci 35
09170 ORISTANO

Tel. **0783/317021** (ore 9-13 dal lunedì al venerdì)

Fax **0783/70034**

Mail sian@asloristano.it

PEC sian@pec.asloristano.it



NB: compilare in stampatello, ogni comunicazione sarà effettuata ai recapiti mail indicati

Il / La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____ residente in _____

_____ Via/Piazza _____ n° _____

Tel. _____ Cellulare _____

e-mail e/o PEC _____

operatore presso _____

mansione svolta _____

CHIEDE di essere ammesso/a all'evento formativo:

**“FORMAZIONE DI BASE IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE”,
durata 8 ore (2 giornate dalle 15 alle 19)**

N.B. E' prevista una quota di iscrizione pari a euro 26 (ventisei)

Mi impegno a regolarizzare l'iscrizione dopo la conferma di ammissione recapitando alla segreteria organizzativa l'attestazione di pagamento di euro 26, effettuato con versamento sul C/C n° 10495091 intestato a: “AZIENDA USL N 5 - DISTRETTO DI ORISTANO”; causale: “S.I.A.N.- QUOTA ISCRIZIONE CORSI FORMAZIONE PERCORSO A - ANNO _____”

Autorizzo a detenere i dati personali ai soli fini organizzativi di Codesto Ente, con divieto di diffusione e/o cessione degli stessi senza preventiva autorizzazione. (Legge n° 675/96 sulla riservatezza dei dati personali)

data _____ firma leggibile _____

N.B. La data del corso e la conferma di ammissione alla frequenza sarà comunicata ai recapiti suindicati. La ASL di Oristano si riserva di apportare variazioni alle date, sedi e numero ammessi, in relazione alle esigenze organizzative e al numero delle richieste di iscrizione per edizione. I corsi sono a numero chiuso, saranno ammessi massimo 25 partecipanti per edizione, secondo l'ordine di protocollo di ricevimento della domanda.

Per maggiori informazioni e per scaricare la scheda per richiesta iscrizione consultare il sito SIAN della ASL www.asloristano.it

ASL 5 Oristano

Direttore del Servizio
Dott. Roberto Puggioni

Via Carducci, 35
09170 Oristano
Tel 0783/3171 Fax 0783/70034
Posta Elettronica
sian@asloristano.it
Posta Elettronica Certificata
sian@pec.asloristano.it

 ASL Oristano

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

(percorso Servizi Sanitari > Area della prevenzione>Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione)
Allegato 2 - fac simile scheda per richiesta iscrizione: Percorso B

CELIACHIA E SICUREZZA ALIMENTARE (PERCORSO B)

compilare e recapitare alla segreteria organizzativa (posta, fax, mail):

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Via Carducci 35
09170 ORISTANO

Tel. **0783/317021** (ore 9-13 dal lunedì al venerdì)

Fax **0783/70034**

Mail sian@asloristano.it

PEC sian@pec.asloristano.it



NB: compilare in stampatello, ogni comunicazione sarà effettuata ai recapiti mail indicati

Il / La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____ residente in _____

_____ Via/Piazza _____ n° _____

Tel. _____ Cellulare _____

e-mail e/o PEC _____

operatore presso _____

mansione svolta _____

CHIEDE di essere ammesso/a all'evento formativo "CELIACHIA E SICUREZZA ALIMENTARE"

durata 8 ore (due giornate dalle 15 alle 19)

N.B. E' prevista una quota di iscrizione pari a euro 26 (ventisei)

Mi impegno a regolarizzare l'iscrizione dopo la conferma di ammissione recapitando alla segreteria organizzativa l'attestazione di pagamento di euro 26, effettuato con versamento sul C/C n° 10495091 intestato a: "AZIENDA USL N 5 - DISTRETTO DI ORISTANO"; causale: "S.I.A.N. - QUOTA ISCRIZIONE CORSI FORMAZIONE PERCORSO B - ANNO _____"

Autorizzo a detenere i dati personali ai soli fini organizzativi di Codesto Ente, con divieto di diffusione e/o cessione degli stessi senza preventiva autorizzazione. (L. n° 675/96 sulla riservatezza dei dati personali)

data _____ firma leggibile _____

N.B. La data del corso e la conferma di ammissione alla frequenza sarà comunicata ai recapiti suindicati. La ASL di Oristano si riserva di apportare variazioni alle date, sedi e numero ammessi, in relazione alle esigenze organizzative e al numero delle richieste di iscrizione per edizione. I corsi sono a numero chiuso, saranno ammessi massimo 25 partecipanti per edizione, secondo l'ordine di protocollo di ricevimento della domanda.

Per maggiori informazioni e per scaricare la [scheda per richiesta iscrizione](#) consultare il sito SIAN della ASL www.asloristano.it
(percorso Servizi Sanitari > Area della prevenzione>Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione)

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Allegato 3 - fac simile scheda per richiesta iscrizione: **Percorso C**

MICOLOGIA E SICUREZZA ALIMENTARE (PERCORSO C)

compilare e recapitare alla segreteria organizzativa (posta, fax, mail):

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Via Carducci 35
09170 ORISTANO

Tel. **0783/317021** (ore 9-13 dal lunedì al venerdì)

Fax **0783/70034**

Mail sian@asloristano.it

PEC sian@pec.asloristano.it

NB: compilare in stampatello, ogni comunicazione sarà effettuata ai recapiti mail indicati

Il / La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____ residente in _____

_____ Via/Piazza _____ n° _____

Tel. _____ Cellulare _____

e-mail e/o PEC _____

operatore presso esercizio di (1) _____

(1) ristorante, pizzeria, gastronomia d'asporto, rivendita al dettaglio/ingrosso ecc.

sito in _____ Via _____ n° _____

con le mansioni di _____

raccogliitore

**CHIEDE di essere ammesso/a all'evento formativo "MICOLOGIA E SICUREZZA ALIMENTARE"
durata 8 ore (2 giornate dalle 15 alle19)**

CHIEDE inoltre di essere ammesso all'esame per il conseguimento dell'abilitazione alla vendita e/o alla somministrazione dei funghi epigei spontanei (barrare la casella solo se interessati)

E' prevista una quota di iscrizione pari a euro 26 (ventisei)

Mi impegno a regolarizzare l'iscrizione dopo la conferma di ammissione recapitando alla segreteria organizzativa l'attestazione di pagamento di euro 26, effettuato con versamento sul C/C n° 10495091 intestato a: "AZIENDA USL N 5 - DISTRETTO DI ORISTANO"; causale: "S.I.A.N. - QUOTA ISCRIZIONE CORSI FORMAZIONE PERCORSO C ANNO _____"

Autorizzo a detenere i dati personali ai soli fini organizzativi di Codesto Ente, con divieto di diffusione e/o cessione degli stessi senza preventiva autorizzazione. (Legge n° 675/96 sulla riservatezza dei dati personali)

data _____ firma leggibile _____

N.B. La data del corso e la conferma di ammissione alla frequenza sarà comunicata ai recapiti suindicati. La ASL di Oristano si riserva di apportare variazioni alle date, sedi e numero ammessi, in relazione alle esigenze organizzative e al numero delle richieste di iscrizione per edizione. I corsi sono a numero chiuso, saranno ammessi massimo 25 partecipanti per edizione, secondo l'ordine di protocollo di ricevimento della domanda.

Per maggiori informazioni e per scaricare la scheda per richiesta iscrizione consultare il sito SIAN della ASL www.asloristano.it (percorso Servizi Sanitari > Area della prevenzione>Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione)