



DISINFESTAZIONE - DERATTIZZAZIONE
 SANIFICAZIONE - MONITORAGGIO
 INFESTANTI
 TEL. 3496110559
 INFO@ECOBIOSERVICE.COM

Relatori

Dott. Stefano Gasbarro

Laurea in Scienze Biologiche - Tecnico disinfestatore per il settore alimentare

Dott Paolo Cesaroni

Tecnico della Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL Roma 3



Segreteria Organizzativa

Dott.ssa Giada Nardacci
 3296848232
 INFO@ECOBIOSERVICE.COM

Il corso è rivolto a:

- Operatori del settore alimentare (O.S.A.)
- Personale operante nelle attività alimentari
- Consulenti aziendali
- Tecnici della prevenzione
- Auditor
- Personale del controllo qualità
- Personale tecnico di aziende operanti nel settore del pest control e della disinfestazione

Il costo del corso è di Euro 90,00.

Associati UNPISI 2024 Euro 70,00.

Il pagamento potrà essere eseguito tramite bonifico bancario sul seguente IBAN

IT05D0326803209052126888620

intestato a:

Stefano Gasbarro EBS
 CAUSALE

“Corso monitoraggio infestanti - NOME e COGNOME”

GESTIONE DEL RISCHIO APPLICATA AL CONTROLLO DEGLI INFESTANTI NELLE ATTIVITÀ ALIMENTARI E NELLA RISTORAZIONE



Martedì 14 Maggio 2024

8:30 -18 Aula Raffaello

Sede ASL Roma 3

Via di Casal Bernocchi, 73



Patrocinio UNPISI Lazio



TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
 Medaglia d'oro al merito della Sanità Pubblica 03.09.1965

Descrizione e finalità dell'evento formativo

Nelle imprese alimentari, il piano di autocontrollo basato sui principi del sistema H.A.C.C.P., è lo strumento più importante per prevenire e tenere sotto controllo i pericoli che possono compromettere la sicurezza degli alimenti.

Tra gli obblighi previsti dal Reg. CE n. 852/04, assume particolare rilevanza **l'adozione delle procedure finalizzate alla riduzione del rischio di contaminazioni degli alimenti da parte di animali infestanti e dei materiali e sostanze utilizzate a tale scopo.**

Il corso di formazione si propone di fornire ai partecipanti nozioni che consentano:

di saper **riconoscere le specie infestanti** maggiormente presenti in ambito alimentare ed i rischi ad essi associati;

di conoscere e saper valutare le più adatte **metodologie di prevenzione, lotta e controllo** nei confronti degli infestanti maggiormente presenti nelle imprese alimentari;

di comprendere i rischi correlati alla presenza di eventuali **contaminanti (fisici, chimici e biologici) sulle superfici a contatto con gli alimenti.**

Obiettivo formativo

L'obiettivo del corso di formazione è quello di fornire ai discenti l'acquisizione di nozioni che consentano di effettuare una **valutazione dei rischi applicata al controllo degli infestanti** nelle imprese alimentari appropriata e consapevole.

Programma

14 MAGGIO 2024

Ore 8:30	REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI E PRESENTAZIONE DEL CORSO
Ore 9:00	RICONOSCIMENTO, IDENTIFICAZIONE ELUOGHI DI SVILUPPO DEI PRINCIPALI INFESTANTI DELLE DERRATE ALIMENTARI (parte 1) Dott. Stefano Gasbarro, Laurea in Scienze Biologiche - Tecnico disinfestatore per il settore alimentare
Ore 10:00	RICONOSCIMENTO, IDENTIFICAZIONE E LUOGHI DI SVILUPPO DEI PRINCIPALI INFESTANTI DELLE DERRATE ALIMENTARI (parte 2) Dott. Stefano Gasbarro, Laurea in Scienze Biologiche - Tecnico disinfestatore per il settore alimentare
Ore 11:15	COFFEE BREAK
Ore 11:30	ATTIVITA' DI MONITORAGGIO DEGLI ARTROPODI INFESTANTI: CRITERI, STRATEGIE, TECNICHE, SISTEMI E MODALITA' DI VERIFICA Dott. Stefano Gasbarro, Laurea in Scienze Biologiche - Tecnico disinfestatore per il settore alimentare
Ore 12:30	BIOLOGIA E CONTROLLO DEI RODITORI: RICONOSCIMENTO, COMPORTAMENTI, MONITORAGGIO E CONTROLLO Dott. Stefano Gasbarro, Laurea in Scienze Biologiche - Tecnico disinfestatore per il settore alimentare
Ore 13:30	BUFFET
Ore 14:30	AUTOCONTROLLO E ANALISI DEI PUNTI CRITICI IN BASE ALLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO RIFERITI AL CONTROLLO DEI POSSIBILI INFESTANTI NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE E DEL COMMERCIO DEGLI ALIMENTI Dott. Paolo Cesaroni, Tecnico della Prevenzione ASL Roma 3
Ore 15:30	VALUTAZIONE, NEL CORSO DEL CONTROLLO UFFICIALE DELL'AUTORITÀ COMPETENTE, SULLA GESTIONE DEL RISCHIO APPLICATA AL CONTROLLO DEGLI INFESTANTI DA PARTE DELL'O.S.A. Dott. Paolo Cesaroni, Tecnico della Prevenzione ASL Roma 3
Ore 16:30	COFFEE BREAK
Ore 16:45	LE CORRETTE PROCEDURE PER PREVENIRE E/O CONTRASTARE LE PRINCIPALI SPECIE INFESTANTI IN RELAZIONE ALLA TIPOLOGIA E DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI (UFFICI, ARCHIVI, DEPOSITI ALIMENTARI, MAGAZZINI, MENSE ETC..) Dott. Stefano Gasbarro, Laurea in Scienze Biologiche - Tecnico disinfestatore per il settore alimentare
Ore 17:15	QUESTIONARIO FINALE
Ore 18:00	CHIUSURA LAVORI E RILASCIO ATTESTATI



TECNICI DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

Medaglia d'oro al merito della Sanità Pubblica 03.09.1965



SERVIZI PER L'IMPRESA
SICUREZZA SUL LAVORO
HACCP - PRIVACY

☎ 06 6933979
www.amplia.it