

CORSO HACCP

CORSO ON LINE - AULA VIRTUALE

4 ore Aula virtuale

INIZIO: 5 marzo 2021 - dalle 09:00 alle 13:00

COSTO: 35,00 EURO

REQUISITI DI ACCESSO: lavoratori dipendenti

CERTIFICAZIONI: Attestato di partecipazione

MATERIALE DIDATTICO: Compreso nel costo del corso - Dispensa base e materiale didattico; Supporti video; Test di apprendimento.

Il corso HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - Addetti con mansioni alimentari di tipo semplice e complessa - è modulato intorno al processo di controllo che mira a prevenire la contaminazione degli alimenti, sia di natura biologica che chimica o fisica, attraverso il monitoraggio dei "punti della lavorazione" degli stessi in cui si prospetta un pericolo di contaminazione. In Italia dal 2005, dopo l'abrogazione del Libretto Sanitario, per addetti e titolari di attività alimentari è stata istituita l'obbligatorietà della partecipazione, idoneamente documentata, a corsi di formazione di base che rilasciano la certificazione di abilitazione a lavorare con gli alimenti. In relazione alla natura dell'esercizio e delle mansioni imputabili al lavoratore, la legge prevede distinzione tra attività semplici e attività complesse e tra Addetti e Responsabili dei Piani di Autocontrollo.

Obiettivi formativi

Fornire ai discenti un aggiornamento sulle principali normative attualmente vigenti nella CE in materia di sicurezza alimentare, nonché gli strumenti metodologici operativi indispensabili per applicare in modo efficace le disposizioni legislative e per garantire gli standard di qualità alimentare attesi.

Destinatari

Tutti i lavoratori e i lavoratori neo assunti che non hanno mai ricevuto idonea formazione ai sensi dell'art. 37 D.Lgs. 81/08 che rientrano nelle aziende a rischio medio e nelle cui mansioni sono presenti i rischi trattati in tale modulo

Modalità

Il corso si svolge esclusivamente su piattaforma online - per una durata di 4 ore totali in un'unica sessione;

PROGRAMMA DETTAGLIATO | HACCP Addetti con mansione alimentare di tipo semplice e complessa

- Normativa vigente (Pacchetto igiene)
- Breve analisi del Manuale Haccp (struttura, principali procedure, principali schede di monitoraggio, ecc)
- Analisi del rischio delle produzioni aziendali
- Diagrammi di flusso, definizione e individuazione dei CCP
- Classificazione dei Pericoli (biologici, chimici e fisici)
- Principali batteri di interesse alimentare (intossicazioni, infezioni e tossinfezioni)
- Le vie di contaminazione e le contaminazioni crociate
- Igiene del personale e buone prassi e comportamenti corretti
- Procedure di Pulizia e Sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Procedure e strategie per il controllo e il monitoraggio degli animali infestanti
- Manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti, dei locali e delle attrezzature
- Gestione Approvvigionamento idrico, degli scarti e dei sottoprodotti
- Gestione delle materie prime e dei fornitori
- La conservazione degli alimenti (trattamenti a caldo e a freddo)
- Etichettatura Alimenti e Reg. 1169/2011
- Allergeni e procedure per l'autocontrollo nella propria mansione
- Cenni della normativa dei materiali a contatto con gli alimenti