

	SCHEDA CORSO	MOD 3.1.02	
		Rev. 00 del 28/09/2018	Pag. 1 di 1

TITOLO	CORSO ALIMENTARISTI PER RESPONSABILI H.A.C.C.P.
OBIETTIVI	<p>Il corso si propone di realizzare una efficace formazione oltre che adeguato addestramento dei responsabili della manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari</p>
PROGRAMMA	<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema HACCP e definizioni generali; - importanza del controllo visivo; - importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione; - norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori; - valutazione del controllo delle temperature e del microclima. - Microbiologia alimentare - Nozioni di Chimica merceologica, chimica e fisica - Igiene delle strutture, delle attrezzature - L'igiene Personale - Le buone prassi di lavorazione relative alla propria mansione - Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare. - Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse le idee 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; - Controlli ingresso merci – etichettatura e controllo degli allergeni - Modalità di conservazione delle derrate alimentari - Modalità di monitoraggio e documentazione - Nozioni sulle patologie trasmissibili con gli alimenti - Novità introdotte dal pacchetto igiene (reg. CE 178/03 e 852/04) - rintracciabilità degli alimenti e controllo degli allergeni e contaminazioni da agenti fisici, chimici e radioattivi - Legislazione alimentare di settore

	SCHEDA CORSO	MOD 3.1.02	
		Rev. 00 del 28/09/2018	Pag. 1 di 1

DURATA E MODALITA'	<p>Durata totale del corso: 16 ore</p> <p>Modalità di svolgimento: lezioni frontali in aula/videoconferenza</p> <p>Numero massimo di partecipanti al corso: 35</p> <p>Valutazione finale: test di verifica finale composto da domande a risposta multipla.</p> <p>Il superamento del test avviene con il 70% di risposte esatte</p>
DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a tutti coloro che operano nelle aziende alimentari, nominati responsabili HACCP.</p> <p>Il responsabile è obbligato a garantire che tutte le azioni relative alla manipolazione degli alimenti (preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, vendita, compresa la somministrazione) siano effettuate rispettando le buone prassi igienico-sanitarie.</p>
MATERIALI DIDATTICI	<p>Slide proiettate durante il corso</p> <p>Dispense</p>
CERTIFICAZIONI E ATTESTATI	<p>Attestato di frequenza</p>



SCHEDA CORSO

MOD 3.1.02

Rev. 00 del
28/09/2018

Pag. 1 di 1