

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

TITOLO	CORSO ALIMENTARISTI PER TITOLARI E RESPONSABILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
OBIETTIVI	<p>Il corso si propone di realizzare una efficace formazione oltre che adeguato addestramento dei titolari e dei responsabili della manipolazione degli alimenti nell'industria alimentare, 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; - 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 - Chimica merceologica, chimica e fisica - Igiene delle strutture, delle attrezzature - Igiene personale: procedure di controllo comportamentale - Le buone prassi di lavorazione relative alla propria mansione - Approfondimenti sul quadro normativo - Gestione delle risorse umane - Relazione tra i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare - Nozioni sulle patologie trasmissibili con gli alimenti - Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati: CONTROLLO - Controlli ingresso merci – etichettatura e controllo degli allergeni - Modalità di conservazione delle derrate alimentari - Modalità di monitoraggio e documentazione - Novità introdotte dal pacchetto igiene (reg. CE 178/03 e 852/04) - Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi sul campo - Fattori di rischio da agenti chimici e fisici e misure di prevenzione delle tossinfezioni alimentari, principi e metodi dell'HACCP, procedure aziendali connesse all'autocontrollo - Il documento di autocontrollo con esemplificazioni pratiche

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

DURATA E MODALITA'	<p>Durata totale del corso: 20 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 titolari e responsabili nell'industria alimentare.</p> <p>La figura del responsabile dell'industria alimentare viene introdotta dal D.lgs 155/97 quale <i>"titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato"</i>.</p> <p>Il Responsabile dell'Industria Alimentare deve inoltre valutare eventuali criticità presenti all'interno della filiera alimentare e quindi approntare misure efficaci per la riduzione (o l'eliminazione) dei rischi eventualmente presenti, predisponendo un piano di autocontrollo relativo alla Azienda alimentare in cui opera.</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