

	<b>SCHEMA CORSO</b>	<b>MOD 8.5.2</b>	
		Rev. 02 del 22/07/2024	Pag. 1 di 1

<b>TITOLO</b>	<b>CORSO ALIMENTARISTI BASE</b>
<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	REG. CE 852/04 E 178/02 S.M.I.
<b>OBIETTIVI</b>	Il corso si propone di realizzare una efficace formazione oltre che adeguato addestramento del personale che non manipola alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.
<b>PROGRAMMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema HACCP;</li> <li>• L'importanza del controllo visivo;</li> <li>• L'importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;</li> <li>• Le norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;</li> <li>• La valutazione del controllo delle temperature e del microclima.</li> </ul> <p>Questo corso HACCP si effettua nel rispetto dei Regolamenti Europei 852/04 e 178/02 ed in sostituzione dell'ex libretto sanitario ormai abrogato</p>
<b>DURATA E MODALITÀ</b>	<p>Durata totale del corso: 4 ore          Modalità di svolgimento: lezioni frontali in aula/videoconferenza          Numero massimo di partecipanti al corso: 35          Valutazione finale: test di verifica finale composto da domande a risposta multipla.          Il superamento del test avviene con il 70% di risposte esatte</p>
<b>DESTINATARI</b>	Il corso è rivolto a tutti coloro che durante l'attività lavorativa non devono necessariamente venire in contatto con alimenti o bevande, quindi il rischio è molto limitato.
<b>MATERIALI DIDATTICI</b>	Slide proiettate durante il corso
<b>CERTIFICAZIONI E ATTESTATI</b>	Attestato di frequenza