

	<b>SCHEDA CORSO</b>	<b>MOD 8.5.2</b>	
		Rev. 01 del 06/02/23	Pag. 1 di 1

<b>TITOLO</b>	<b>CORSO ALIMENTARISTI PER TITOLARI E RESPONSABILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE</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 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
<b>PROGRAMMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sistema HACCP;</li> <li>- importanza del controllo visivo;</li> <li>- importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;</li> <li>- norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;</li> <li>- valutazione del controllo delle temperature e del microclima.</li> <li>- Microbiologia alimentare</li> <li>- Chimica merceologica, chimica e fisica</li> <li>- Igiene delle strutture, delle attrezzature</li> <li>- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale</li> <li>- Le buone prassi di lavorazione relative alla propria mansione</li> <li>- Approfondimenti sul quadro normativo</li> <li>- Gestione delle risorse umane</li> <li>- Relazione tra i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare</li> <li>- Nozioni sulle patologie trasmissibili con gli alimenti</li> <li>- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati: CONTROLLO</li> <li>- Controlli ingresso merci – etichettatura e controllo degli allergeni</li> <li>- Modalità di conservazione delle derrate alimentari</li> <li>- Modalità di monitoraggio e documentazione</li> <li>- Novità introdotte dal pacchetto igiene (reg. CE 178/03 e 852/04)</li> <li>- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi sul campo</li> <li>- 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</li> <li>- Il documento di autocontrollo con esemplificazioni pratiche</li> </ul>

	<b>SCHEDA CORSO</b>	<b>MOD 8.5.2</b>	
		Rev. 01 del 06/02/23	Pag. 1 di 1

<b>DURATA E MODALITA'</b>	<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>
<b>DESTINATARI</b>	<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>
<b>MATERIALI DIDATTICI</b>	<p>Slide proiettate durante il corso</p> <p>Dispense</p>
<b>CERTIFICAZIONI E ATTESTATI</b>	<p>Attestato di frequenza</p>



## SCHEDA CORSO

**MOD 8.5.2**

Rev. 01 del  
06/02/23

Pag. 1 di 1