



REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici - REGIONE TOSCANA

A CHI SI RIVOLGE

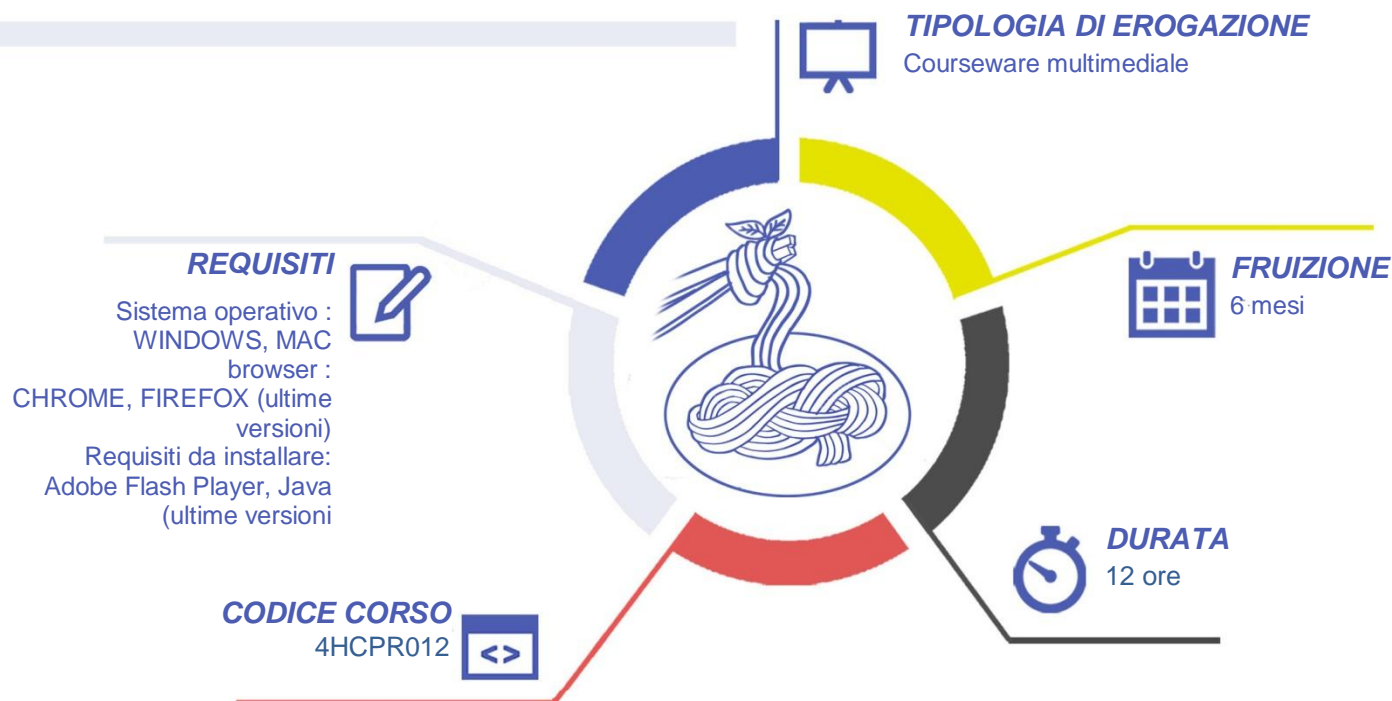
Questo percorso è rivolto agli operatori del settore alimentare o ai responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari **semplici**, i quali devono possedere un'adeguata formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite specifici corsi di formazione.

Per **attività semplici** si intendono quelle di vendita, somministrazione, deposito e trasporto. Ovvero quelle attività in cui non vi è una manipolazione diretta dell'alimento ai fini di una sua trasformazione in un nuovo prodotto. Rientrano in questa classificazione, per esempio, attività come: esercizi di sola somministrazione senza preparazione o con limitata tipologia produttiva (bar, caffè, pub, gelaterie, birrerie, pasticcerie e similari), sporzionamento di pasti pronti in mense e strutture assistenziali, depositi di sostanze alimentari, trasporto di alimenti anche deperibili, vendita di carni fresche, prodotti della pesca e ortofruttilicoli, negozi di generi alimentari confezionati.

OBIETTIVI

L'HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari. Il corso è indispensabile e rappresenta un obbligo di legge ed è fondamentale per essere in regola con la propria attività.

NORMATIVA REGIONALE: L.R. N. 24/2003





REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

CONTENUTI

- I UNITÁ FORMATIVA
 - Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
 - Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
 - Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.
- II UNITÁ FORMATIVA
 - Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
 - Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
 - Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.
- III UNITÁ FORMATIVA
 - Conservazione degli alimenti;
 - Approvvigionamento delle materie prime;
 - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
 - Igiene personale.

TEST INTERMEDI

Al termine di ogni unità formativa vi sono dei momenti di verifica dell'apprendimento che consentono all'utente di interagire con l'animazione verificando l'apprendimento dei concetti presentati. I test si considerano superati una volta raggiunto l'80% delle risposte esatte.

SUPERAMENTO

Il corso viene considerato completato una volta visionati tutti i contenuti e superati tutti i test relativi alle unità formative con un punteggio minimo dell'80%. Il punteggio finale sarà dato dalla media dei punteggi parziali

CERTIFICAZIONI

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempi/costi - Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali
- Accessibilità ovunque e in ogni momento - Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso