



### Corso di formazione in materia di igiene degli alimenti - REGIONE EMILIA-ROMAGNA

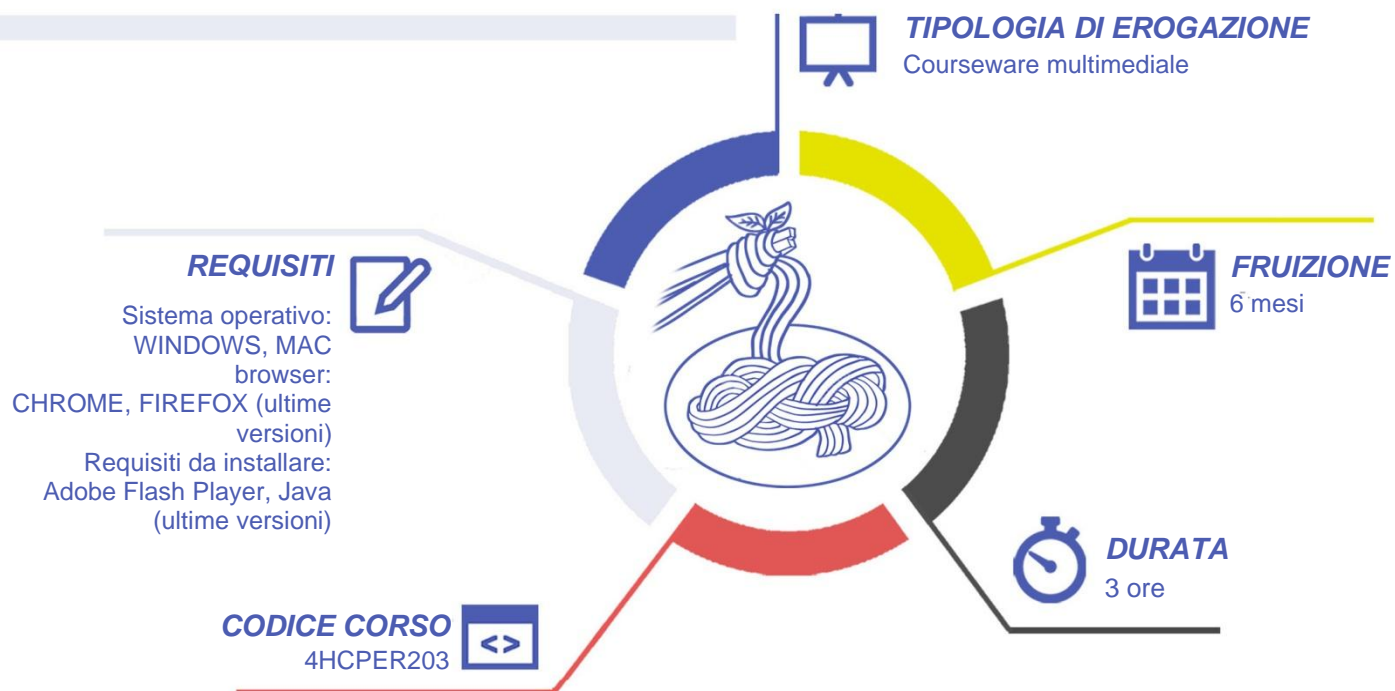
#### A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto a tutto il personale alimentare le cui mansioni rientrano nei Livelli 1 e 2 così come classificati nella DGR 311/2019 della Regione Emilia-Romagna.

#### OBIETTIVI E NORMATIVA

Gli addetti a queste mansioni sono tenuti alla frequentazione alle mansioni di un corso base della durata minima di 3 ore.

In questo corso verranno presi in esame argomenti quali rischi e pericoli alimentari, conservazione degli alimenti e igiene, individuazione e controllo rischi, allergeni e celiachia.





## H.A.C.C.P - ALIMENTARISTI

### CONTENUTI

- I rischi e i pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione
- Metodi e principi di autocontrollo
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Approvvigionamenti materie prime
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Igiene personale
- Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole attività
- Epidemiologia
- Gli allergeni alimentari
- Celiachia

### TEST INTERMEDI

All'interno del corso 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 presentati con un punteggio minimo dell'80%.

### AGGIORNAMENTO

L'attestato di formazione ha validità triennale per gli addetti alle mansioni relative al Livello 2, mentre ha validità quinquennale per gli addetti del Livello 1.

### 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