ALFA-ACADEMY

H.A.C.C.P - ALIMENTARISTI

Corso per Titolari di imprese alimentari, ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti - REGIONE LIGURIA

A CHI SI RIVOLGE

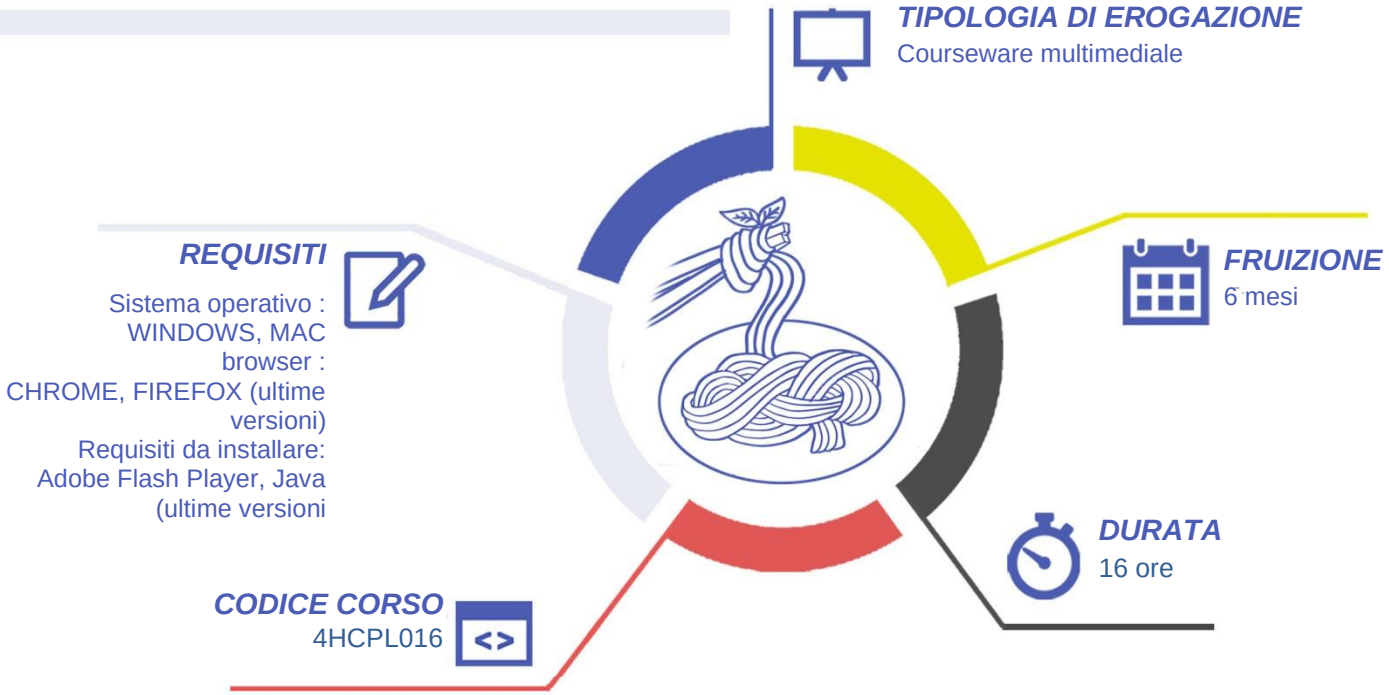
Questo percorso è rivolto ai titolari di imprese alimentari, ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti.
Il ruolo determinante della formazione è stato confermato anche dalla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto Igiene", in particolare dal regolamento CE/852/2004.

NOTA: la formazione dei soggetti che, nelle imprese alimentari, si occupano di produzione, preparazione e/o somministrazione di alimenti privi di glutine, deve anche comprendere un apposito modulo in materia di celiachia, della durata minima di 2h.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: DGR 29.06.2012 n. 793

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.



ALFA-ACADEMY

H.A.C.C.P - ALIMENTARISTI

CONTENUTI

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.
- 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.
- Conservazione degli alimenti;
- Approvvigionamento delle materie prime;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene personale.
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

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