



REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici - REGIONE TOSCANA - DD 20226/2018

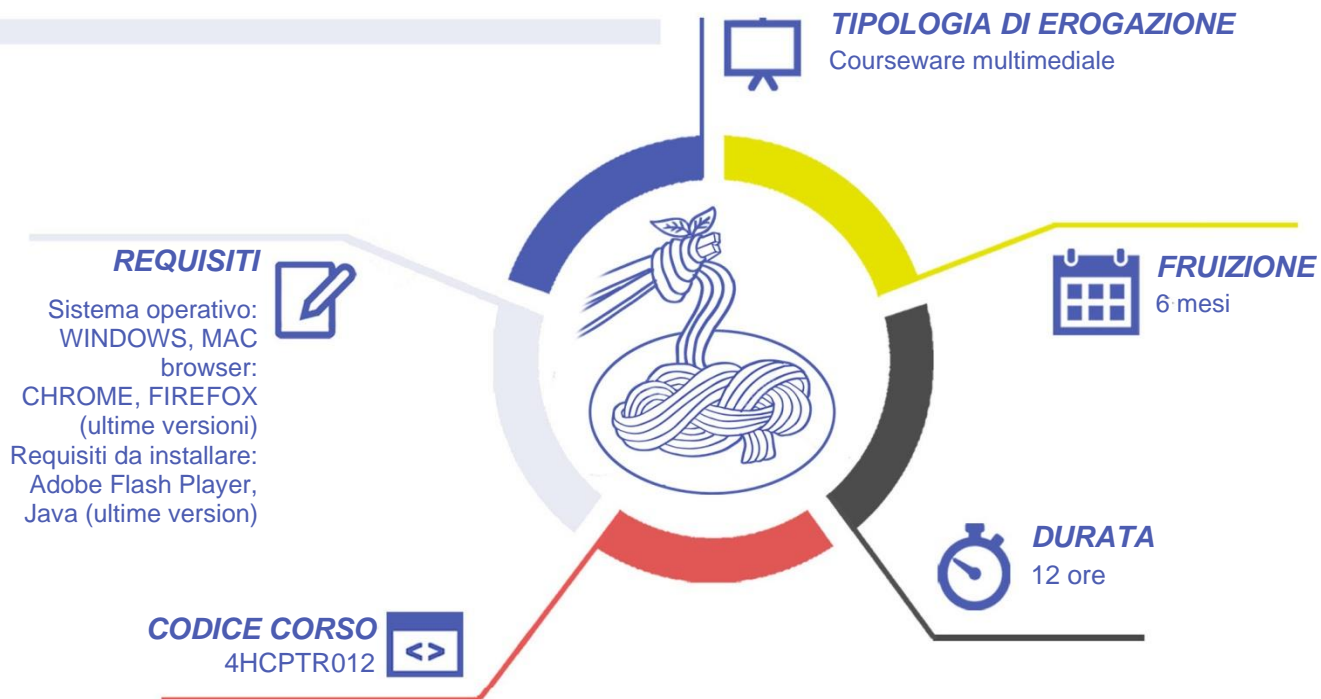
A CHI SI RIVOLGE

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 ortofrutticoli, 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.





REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

CONTENUTI

I UNITÁ FORMATIVA

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione.
- Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari.
- Ricadute sulla salute.
- Metodi di autocontrollo e principi 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

- Tecniche di conservazione degli alimenti.
- Approvvigionamenti materie prime.
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.
- Igiene personale.
- Normativa in tema di etichettatura.
- Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.

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.

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