

Corso in Modalità F.A.D. Addetti alla Manipolazione degli Alimenti

HACCP

Categoria A - Rischio Alto
Categoria B - Rischio Medio

2019



Corso in Modalità F.A.D. Addetti alla Manipolazione degli Alimenti HACCP

Corso approvato dall'Assessorato alla Salute - Regione Siciliana
Prot. Serv. 7/18335 del 2 marzo 2018 ai sensi del D.A. del 19 febbraio 2007
Modificato dal D.A. del 31 maggio 2007.

Ai sensi della direttiva **Europea 2005/36/CE**, recepita in Italia con il **D.Lgs 206/2007**, è **obbligatoria la formazione per tutti gli Operatori del Settore Alimentare**, sia responsabili che addetti.

L'**attestato HACCP** per alimentaristi è oggi un obbligo per chi durante il lavoro **manipola, conserva, distribuisce o somministra** alimenti e bevande.

OBIETTIVO:

Il corso ha lo scopo di **formare il discente** sulle fasi relative alla **conservazione degli alimenti** in modo che tali norme e regole vengano applicate all'interno dell'attività.

DESTINATARI:

Operatori che lavorano in attività classificabili nella **categoria A - rischio elevato**, che effettuano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento, e più specificatamente: **responsabili dell'industria alimentare** e/o della **qualità all'interno di un'azienda**, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo, pasticceri, personale operante all'interno delle cucine per mense, ristoranti, pizzerie e similari, produttori di gelato artigianale, addetti all'industria conserviera, addetti alle rosticcerie, gastronomie, personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici, addetti ai bar, tavola calda, addetti presso stabilimenti di lavorazione delle carni e del pesce, addetti stabilimenti di prodotti d'uovo, gastronomici e dolciari, addetti lavorazioni prodotti da forno, addetti manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia e destinati ad una alimentazione particolare, addetti ai caseifici, allievi di scuola alberghiera addetti a lavorazioni che presentano un rischio microbiologico significativo, addetti alla vendita presso esercizi commerciali (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.);

Operatori che lavorano in attività classificabili nella **categoria a B - rischio medio**, che effettuano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita, e più specificatamente: personale addetto alla sola somministrazione nelle mense; personale addetto alla vendita dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80); camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione).



Cos'è l'E-Learning?

L'e-learning è una modalità di formazione che da circa due decenni si va sempre più diffondendo: come il più noto e ormai abituale e-commerce, è figlio della rivoluzione tecnologica che ora consente di scollegare fisicamente chi fornisce un contenuto da chi lo fruisce.

Le lezioni sono suddivise in moduli o unità didattiche e sono propedeutiche, dunque, ogni lezione è strettamente connessa alla successiva e deve essere completata per poter procedere con il percorso formativo.

Quando avrai completato il pagamento ed il nostro consulente ti avrà inviato le credenziali di accesso alla piattaforma E-Learning di Formazione a Distanza (FAD) troverai davanti a te una semplice schermata di Login dove inserire l'username che ti è stato fornito e la relativa password.

Dopo aver effettuato l'accesso visualizzerai nella pagina i corsi che hai acquistato e potrai seguire le loro rispettive unità.



Obiettivi Professionali

Il corso ha lo scopo di **formare il discente** sulle fasi relative alla **conservazione degli alimenti** in modo che tali norme e regole vengano applicate all'interno dell'attività.



Destinatari

Destinatari del corso sono gli operatori del settore alimentare in **attività che comportano manipolazione di alimenti** deteriorabili ad **alto rischio** per la sicurezza alimentare, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento, e a **titolari e responsabili dell'industria alimentare**. Ne sono un esempio mansioni come chef, cuochi, barman, pasticceri, panettieri, pizzaioli, gelatai, addetti ai bar, rosticcerie, gastronomie, addetti alla vendita in supermercati, pescherie, salumerie, macellerie.



Validità elenco regioni

- Abruzzo: 3 anni
- Basilicata: 1 anni
- Calabria: 3 anni
- Campania: 3 anni
- Emilia-Romagna: 3 anni
- Friuli-Venezia Giulia: 2 anni
- Lazio: autonoma
- Liguria: 5 anni
- Lombardia: autonoma
- Marche: 3 anni
- Molise: autonoma
- Piemonte: autonoma
- Puglia: 4 anni
- Sardegna: 3 anni
- Sicilia: 3 anni
- Toscana: 5 anni
- Trentino-Alto Adige: autonoma
- Umbria: 3 anni
- Valle d'Aosta: 3 anni
- Veneto: autonoma



Programma didattico

PROGRAMMA CATEGORIA A

1. Norme e sicurezza alimentare
2. Tracciabilità e rintracciabilità
3. Rischio alimentare e microrganismi
4. Igiene e comportamenti del personale
5. Igiene del processo
6. Igiene ambientale
7. Gestione del sistema e autocontrollo
8. Verifica delle non conformità e sanzioni
9. Test finale

PROGRAMMA CATEGORIA B

1. Accenni alle specifiche norme di settore
2. Igiene personale
3. Igiene delle strutture e delle attrezzature
4. Buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni
5. Test finale



Risparmio di tempo: i nostri corsi on-line ti consentiranno di formarti quando e dove vuoi, in autonomia, evitandoti eventuali costi per trasferte o spostamenti



Possibilità di gestire in autonomia il tuo iter formativo



Possibilità di ascoltare e rivedere in qualsiasi momento le lezioni del corso



Contenuti interattivi multimediali

