

REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Corso per Addetti alla manipolazione degli alimenti - REGIONE LAZIO

A CHI SI RIVOLGE

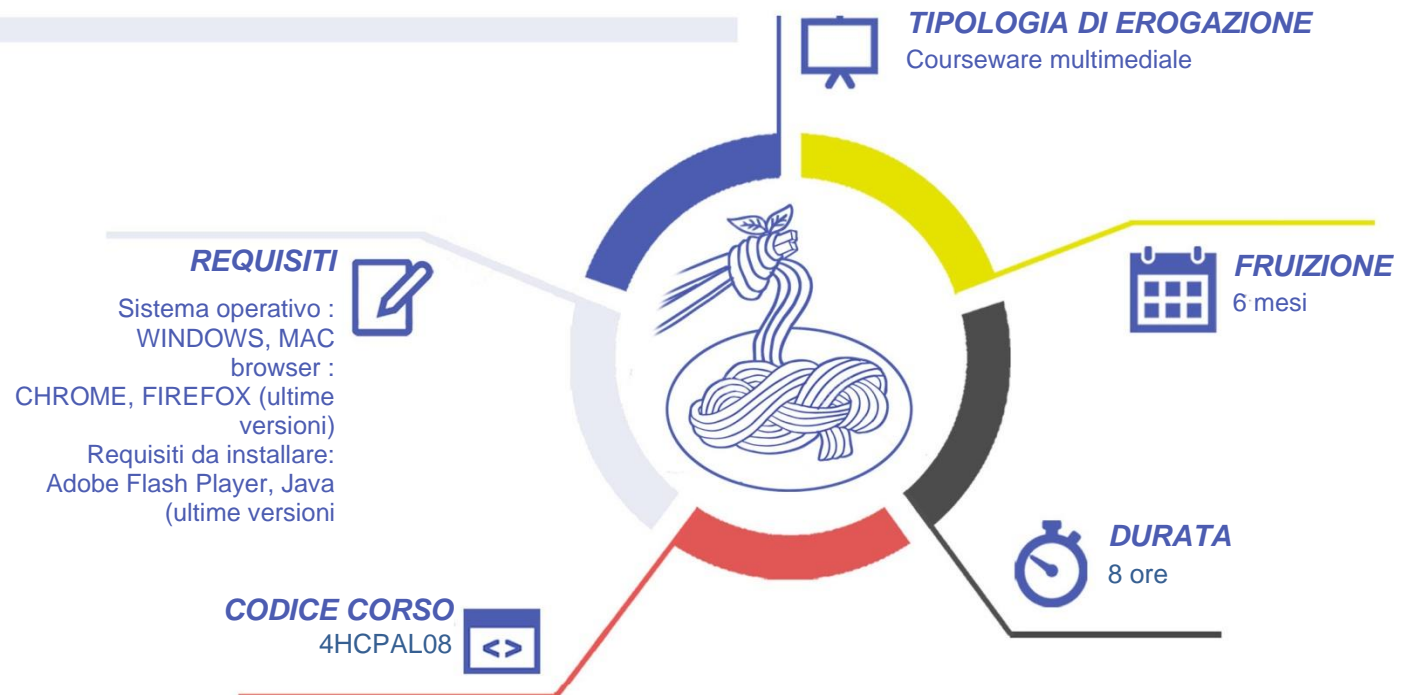
Questo percorso è rivolto a tutti gli Addetti che manipolano alimenti all'interno di ogni azienda alimentare

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 DI RIFERIMENTO

DGR LAZIO N. 825 del 03.11.2009
SENTENZA TAR LAZIO 1179-2010



REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

CONTENUTI

- La formazione degli alimentaristi - Introduzione
- Allergeni
- La sicurezza di un alimento, MTA, Rischi chimico e fisico
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Definizione dei limiti e misure correttive e Piano/Manuale di Autocontrollo
- La rintracciabilità e le procedure
- La conservazione degli alimenti
- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture
- Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature

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