

# REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

## 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.

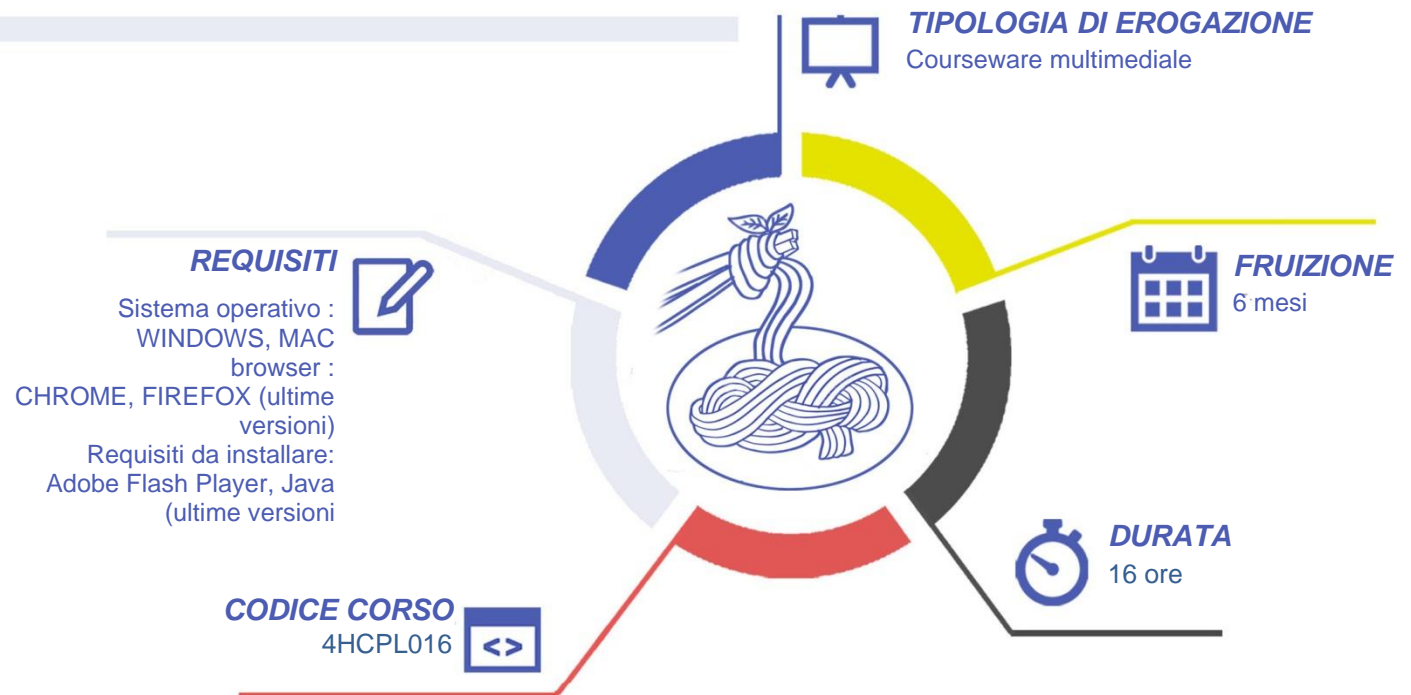
Il ruolo determinante della formazione è stato confermato anche dalla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto Igiene", in particolare dal regolamento CE/852/2004.

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.



# REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

## 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