

REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Corso per OSA e alimentaristi - REGIONE LIGURIA

A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto agli Operatori del Settore Alimentare e agli alimentaristi.

La formazione degli alimentaristi rappresenta uno strumento essenziale di prevenzione nell'ambito della sicurezza alimentare.

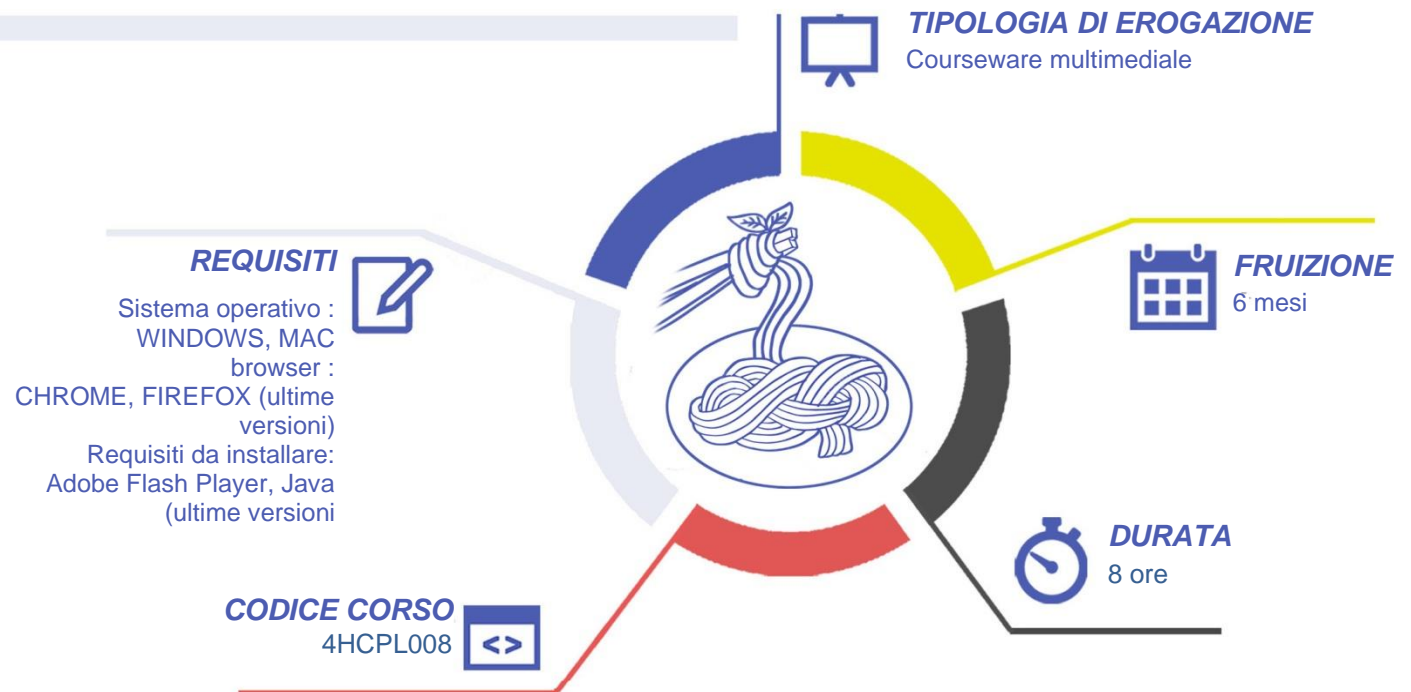
Il ruolo determinante della formazione è stato confermato anche dalla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto Igiene", in particolare dal regolamento CE/852/2004.

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

- La formazione degli alimentaristi - Introduzione
- La sicurezza di un alimento, MTA, Rischi chimico e fisico
- La conservazione degli alimenti
- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture
- Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Incidenza delle malattie trasmesse da alimenti (MTA) e frodi alimentari
- Frodi sanitarie e commerciali, i rischi delle fasi produttive, allergeni
- Indicazioni e claims nutrizionali

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