

# REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

## Corso per Responsabili di attività alimentari – REGIONE LOMBARDIA

### A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto ai responsabili di imprese alimentari, ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti.

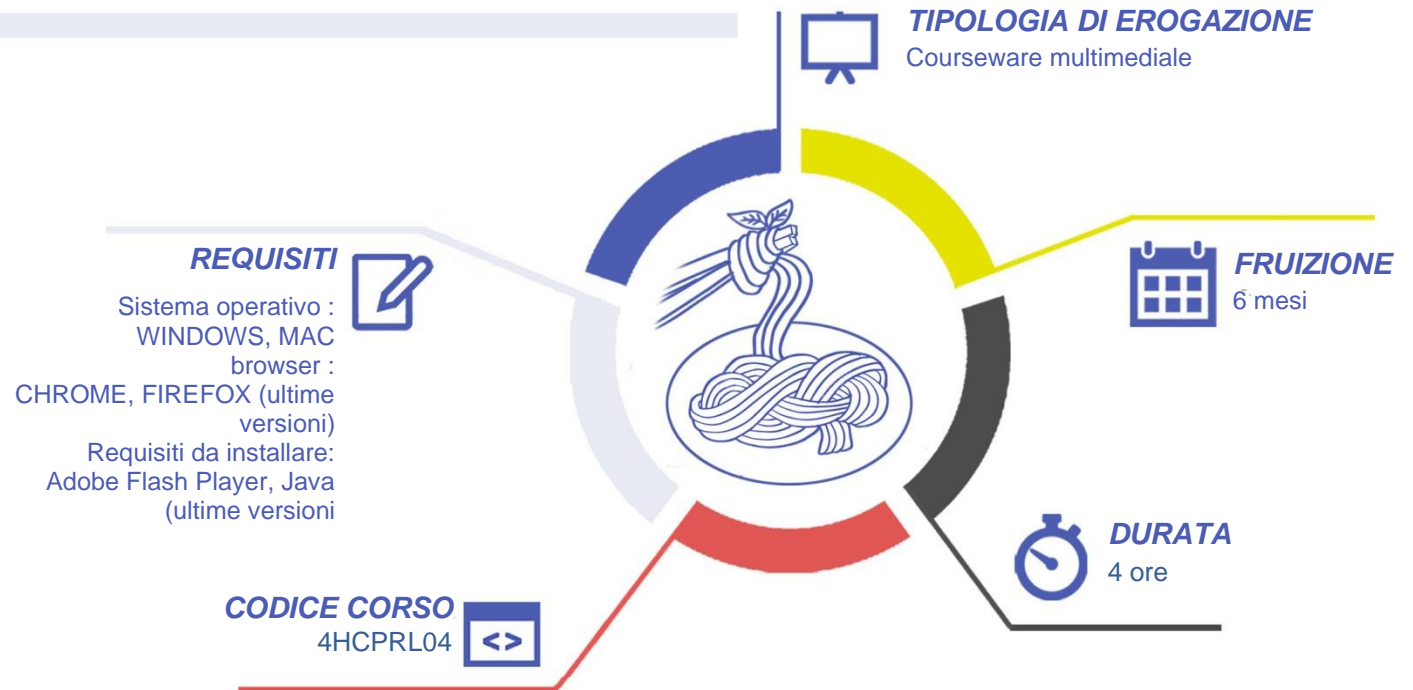
Il ruolo determinante della formazione è stato confermato anche dalla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti costituenti il cosiddetto “Pacchetto Igiene”, in particolare dal regolamento CE/852/2004.

### NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE:

L.R. n. 33/2009 art. 126

### 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
- Allergeni
- La conservazione degli alimenti
- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture
- Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature

## TEST INTERMEDI

All'interno del corso 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 presentati con un punteggio minimo dell'80%.

## 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