

REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Corso di formazione in materia di igiene degli alimenti - REGIONE EMILIA-ROMAGNA

A CHI SI RIVOLGE

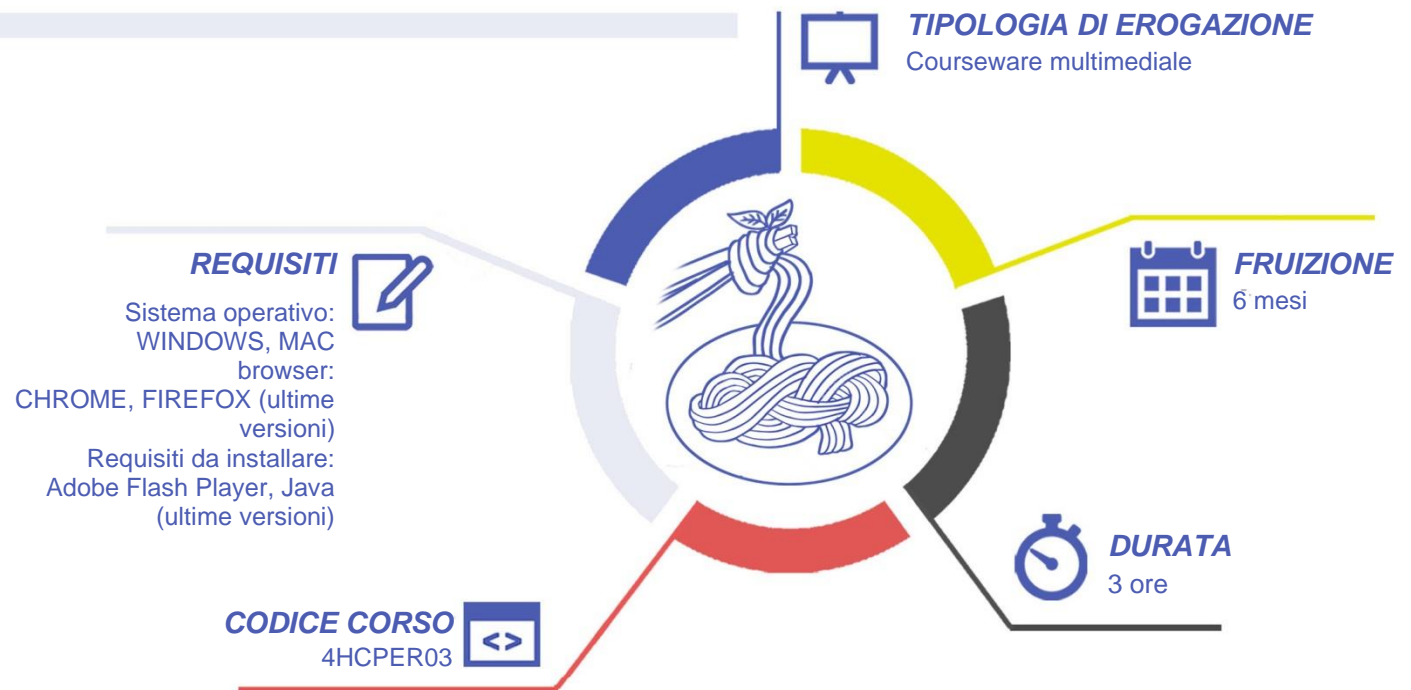
Questo percorso è rivolto a tutto il personale alimentare le cui mansioni rientrano nei Livelli 1 e 2 così come classificati nella DGR 311/2019 della Regione Emilia-Romagna.

OBIETTIVI E NORMATIVA

Gli addetti a queste mansioni sono tenuti alla frequentazione alle mansioni di un corso base della durata minima di 3 ore.

In questo corso verranno presi in esame argomenti quali rischi e pericoli alimentari, conservazione degli alimenti e igiene, individuazione e controllo rischi, allergeni e celiachia.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: DGR 311 del 04.03.2019



REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

CONTENUTI

- I rischi e i pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Approvvigionamenti materie prime
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Igiene personale
- Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole attività
- Epidemiologia
- Gli allergeni alimentari
- Celiachia

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%.

AGGIORNAMENTO

L'attestato di formazione ha validità triennale per gli addetti alle mansioni relative al Livello 2, mentre ha validità quinquennale per gli addetti del Livello 1.

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