

# REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

## Corso di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti - EMILIA ROMAGNA

### INFORMAZIONI

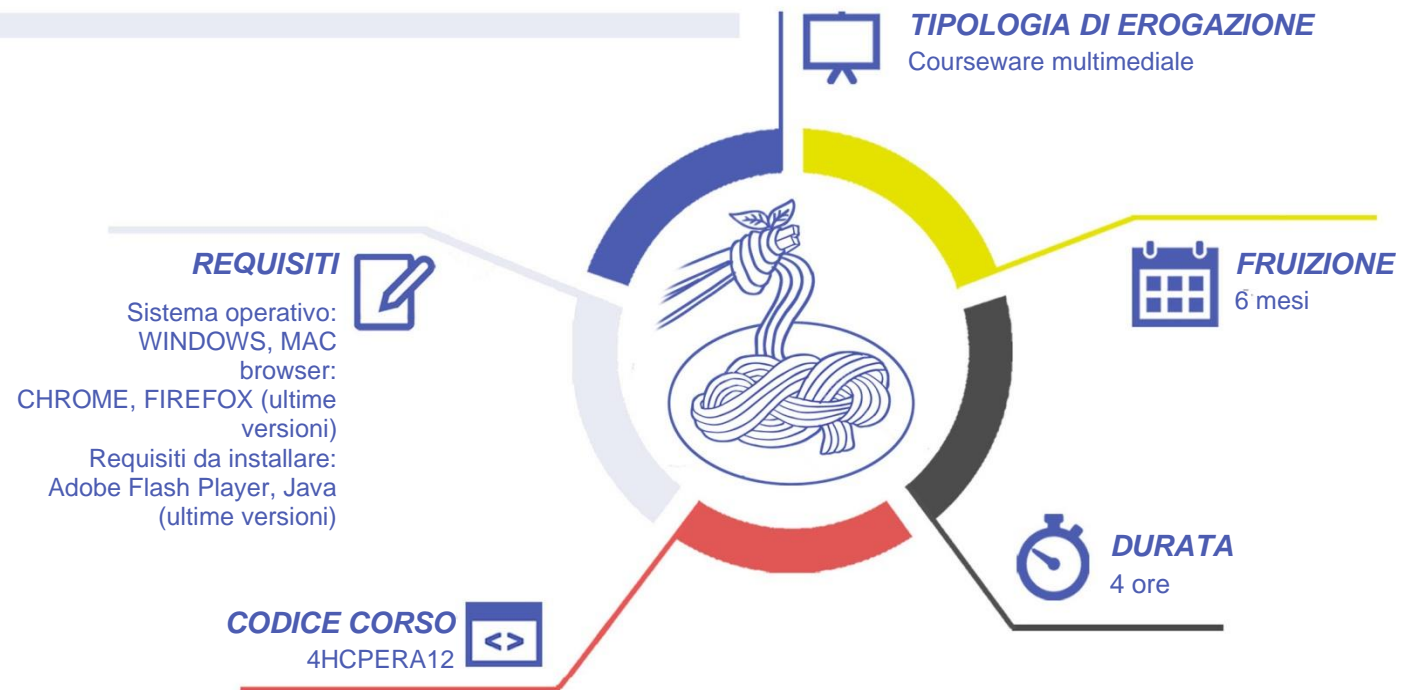
#### A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto a tutti gli addetti alle mansioni elencate nei livelli 1 e 2 della Delibera della Giunta Regionale dell'Emilia Romagna n. 311/2019.

#### OBIETTIVI

Rimanere aggiornati sulle procedure dei metodi di autocontrollo e degli obblighi di responsabilità dell'industria alimentare, sui rischi alimentari e sulle buone prassi igieniche da adottare

NORMATIVA DI RIFERIMENTO  
REGIONALE: DGR 311/2019



# REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

## CONTENUTI

- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP e Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti
- Approvvigionamento delle materie prime e Igiene personale
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica

## 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