

Obiettivi del corso

Lo scopo del corso è di fornire agli operatori del settore alimentare le competenze in materia di igiene degli alimenti per lavorare o gestire in un sistema di autocontrollo alimentare nell'ottica di un maggiore controllo igienico-sanitario del prodotto, di una maggiore qualità sulla produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP- Hazard Analysis Critical Control Point: analisi dei pericoli e punti critici di controllo) prevista dal reg. Ce 852/2004

Le attività formative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti destinate agli alimentaristi sono obbligatorie e sostituiscono il vecchio libretto di idoneità sanitaria.

Il presente corso di formazione di sicurezza alimentare con contenuti commisurati per le attività degli OSA (operatore settore alimentare) e degli addetti alla manipolazione degli alimenti, è stato accreditato dalla REGIONE EMILIA ROMAGNA ai sensi d.g.r. n. 311 del 04/03/19

Destinatari

Responsabili operatori non qualificati del settore alimentare che assolvono semplici incarichi operativi. (capi reparto, responsabili di settore, etc)

Lavoratori che effettuano manipolazione alimentare (bar, ristoranti, mense, panetterie,

gastronomie, addetti alla macelleria, addetti alla produzione di latticini, di pasta fresca, etc., in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto e distribuzione, compresa la somministrazione di prodotti alimentari)

N max di partecipanti 40

L'attività formativa sarà svolta in lingua italiana; l'azienda garantisce che il partecipante sia in possesso di un livello di competenza linguistica livello B1 o superiore

Per i corsi di aggiornamento l'azienda garantisce la pregressa fruizione del corso base

Durata

3 ore

Contenuti

- Accenni di normativa sulle misure di controllo e prevenzione.
- Le malattie trasmesse da alimenti.
- Pericoli fisici, chimici e biologici connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti.
- L'autocontrollo nelle imprese alimentari: il sistema HACCP.
- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale.

- Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.
- Lotta agli infestanti.
- Diete speciali, allergie ed intolleranze alimentari, etichettatura.
- Focus su casi connessi alle mansioni dei partecipanti.

Calendarizzazione

Attività monoaziendale: come da accordi definiti all'ordine

Attività interaziendale: si rimanda al calendario di periodo allegato.

Attestazione

Attestato di partecipazione in formato elettronico
Condizioni: partecipazione ad almeno al 90% delle ore di formazione previste.

Contatti

Per informazioni ci contatti a commerciale@airbo.it

Per iscriversi compili il Modulo Iscrizione Corsi e lo invii a segreteria@airbo.it.

MODULO ISCRIZIONE