

## H.A.C.C.P. - ALIMENTARISTI

### Corso per operatori e responsabili del settore alimentare - REGIONE SARDEGNA

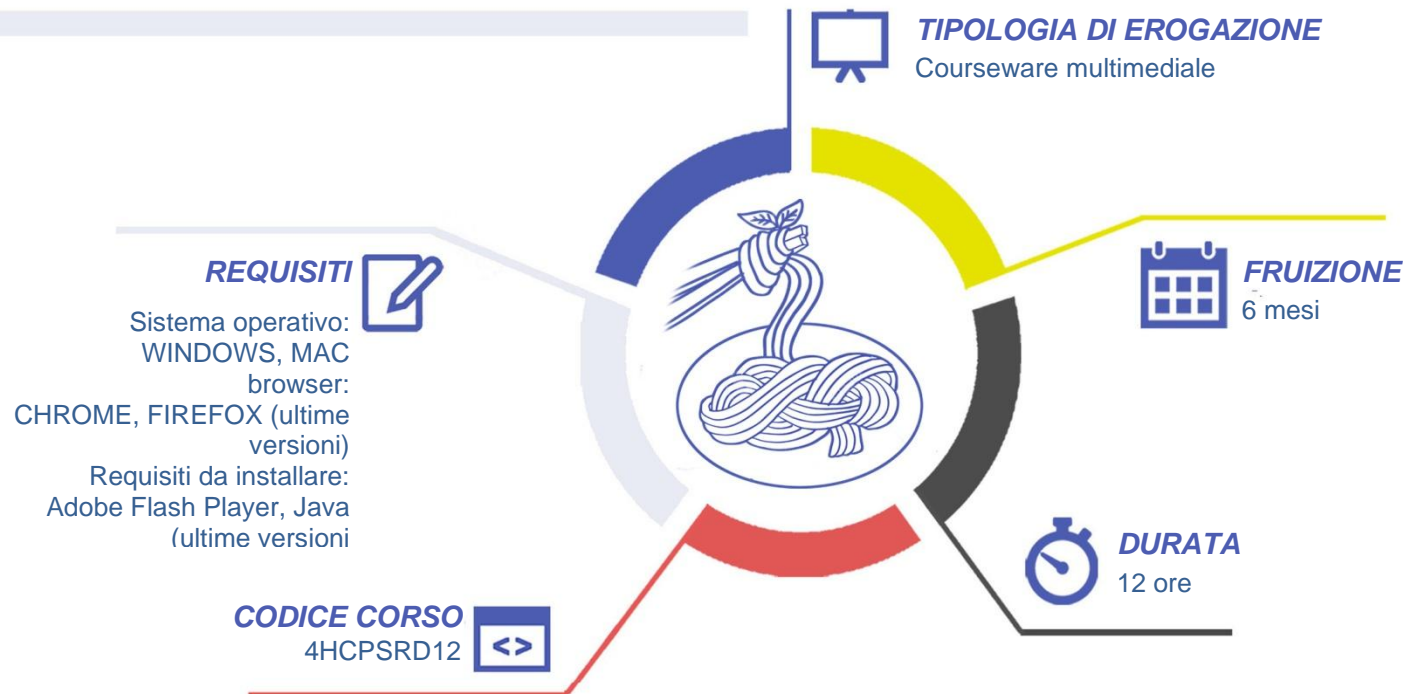
#### A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto a tutti gli operatori del settore alimentare indipendentemente dalla mansione svolta, ovvero: addetti che manipolano alimenti (cuochi, pizzaioli, barman, etc.); addetti che non manipolano alimenti (camerieri, magazzinieri, promoter, addetti vendita e trasporto); titolari e responsabili dell'industria alimentare, i quali devono possedere un'idonea formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite specifici corsi di formazione.

#### 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 Europei 852/853/854 del 2004  
DGR Sardegna del 20/04/2004 18/16



## H.A.C.C.P. - ALIMENTARISTI

### CONTENUTI

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Allergeni;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- Le procedure di controllo decentralizzate e le GMP.
- La rintracciabilità degli alimenti e le procedure;
- Conservazione degli alimenti;
- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene personale;
- Incidenza delle malattie trasmesse da alimenti (MTA) e frodi alimentari;
- Frodi sanitarie e commerciali;
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.
- Celiachia e alimentazione senza glutine

### 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.

### 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