

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

Corso di aggiornamento per Titolari dell'impresa alimentare e Responsabili del piano di autocontrollo - REGIONE TOSCANA

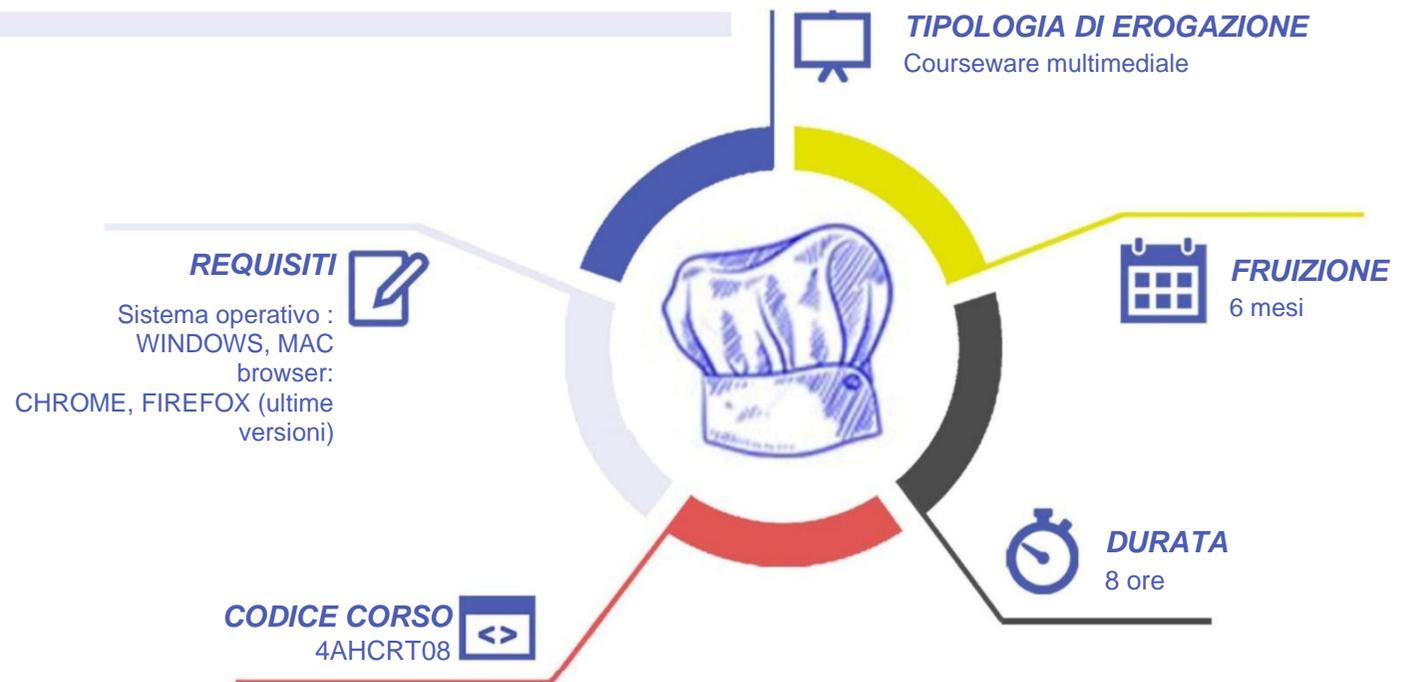
A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto a tutti i titolari d'impresa e responsabili del piano di autocontrollo che abbiano già effettuato il corso di prima formazione, in conformità alla normativa della Regione Toscana, L.R. N. 24/2003. Il corso di aggiornamento per queste figure per la Regione Toscana deve avere cadenza quinquennale.

OBIETTIVI

Gli obiettivi del corso sono quelli di far rimanere aggiornato il personale alimentarista sui microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita; sulla corretta conservazione degli alimenti e trattamenti di abbattimento microbico, con particolare riferimento alla catena del freddo e alle corrette temperature di conservazione degli alimenti; sulla prevenzione delle tossinfezioni alimentari; sui piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP.

NORMATIVA REGIONALE: L.R. N. 24/2003 - DD 20226/2018



H.A.C.C.P - ALIMENTARISTI

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
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo e Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP

TEST INTERMEDI

All'interno del percorso ci 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 di verifica 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