

REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Corso per Responsabili di attività alimentari – REGIONE LOMBARDIA

A CHI SI RIVOLGE

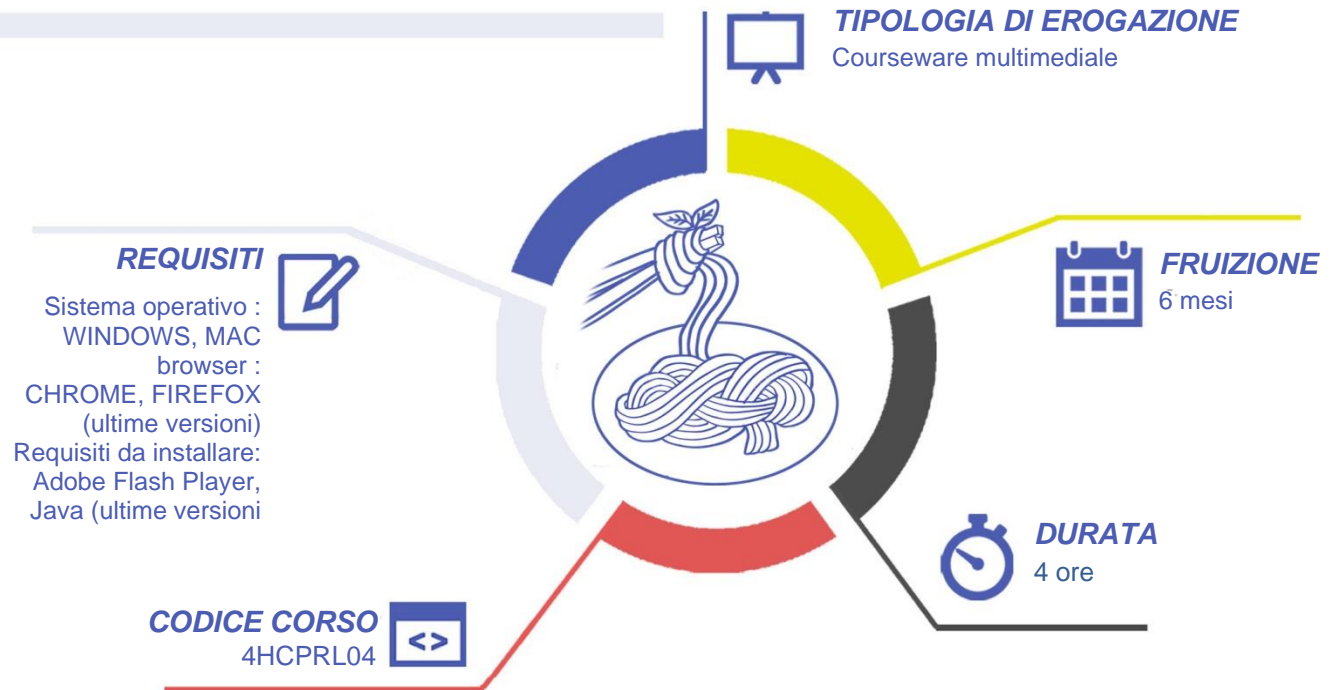
Questo percorso è rivolto ai responsabili di imprese alimentari, ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti.

Il ruolo determinante della formazione è stato confermato anche dalla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto Igiene", in particolare dal regolamento CE/852/2004.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: L.R. n. 33/2009 art. 126

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 E PROCEDURE AZIENDALI

CONTENUTI

- La formazione degli alimentaristi - Introduzione
- Allergeni
- La conservazione degli alimenti
- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture
- Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature

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 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