

## REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

### Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse - REGIONE TOSCANA - DD 20226/2018

#### A CHI SI RIVOLGE

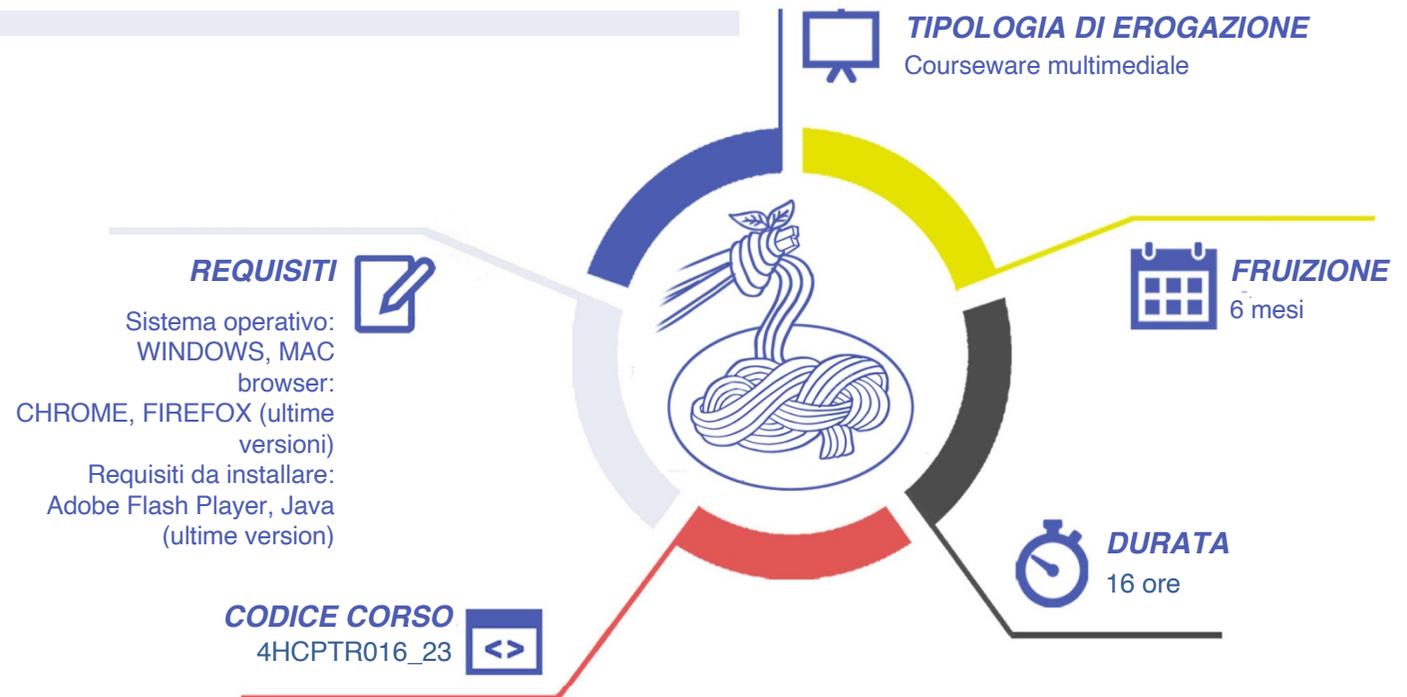
Questo percorso è rivolto agli operatori del settore alimentare o ai responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari **complesse**, i quali devono possedere un'adeguata formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite specifici corsi di formazione.

Per **attività complesse** si intendono quelle attività in cui vi è una manipolazione diretta dell'alimento finalizzata alla produzione e preparazione di alimenti. Rientrano in questo gruppo attività come: esercizi di somministrazione con preparazione (ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie, self-service e simili), laboratori di produzione industriale e artigianale, catering, produzione di alimenti da asporto (gastronomie, rosticcerie, friggitorie e simili), produzione di pasti per la ristorazione collettiva (cucine e centri cottura di mense aziendali, scuole, ospedali, strutture assistenziali e simili), laboratori di pasta fresca, panifici, laboratori di produzione di gelato, pasticceria e affini.

#### 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.

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



## REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

### CONTENUTI

#### I UNITÀ FORMATIVA

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione.
- Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari.
- Ricadute sulla salute.
- Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP.
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

#### II UNITÀ FORMATIVA

- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo.
- Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive.
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

#### III UNITÀ FORMATIVA

- Tecniche di conservazione degli alimenti.
- Approvvigionamenti materie prime.
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.
- Igiene personale.
- Normativa in tema di etichettatura.
- Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.

#### IV UNITÀ FORMATIVA

- Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.
- Modalità di controllo del rischio "allergeni" con focus sul rischio "glutine".

### TEST INTERMEDI

Al termine di ogni unità formativa 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 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