

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

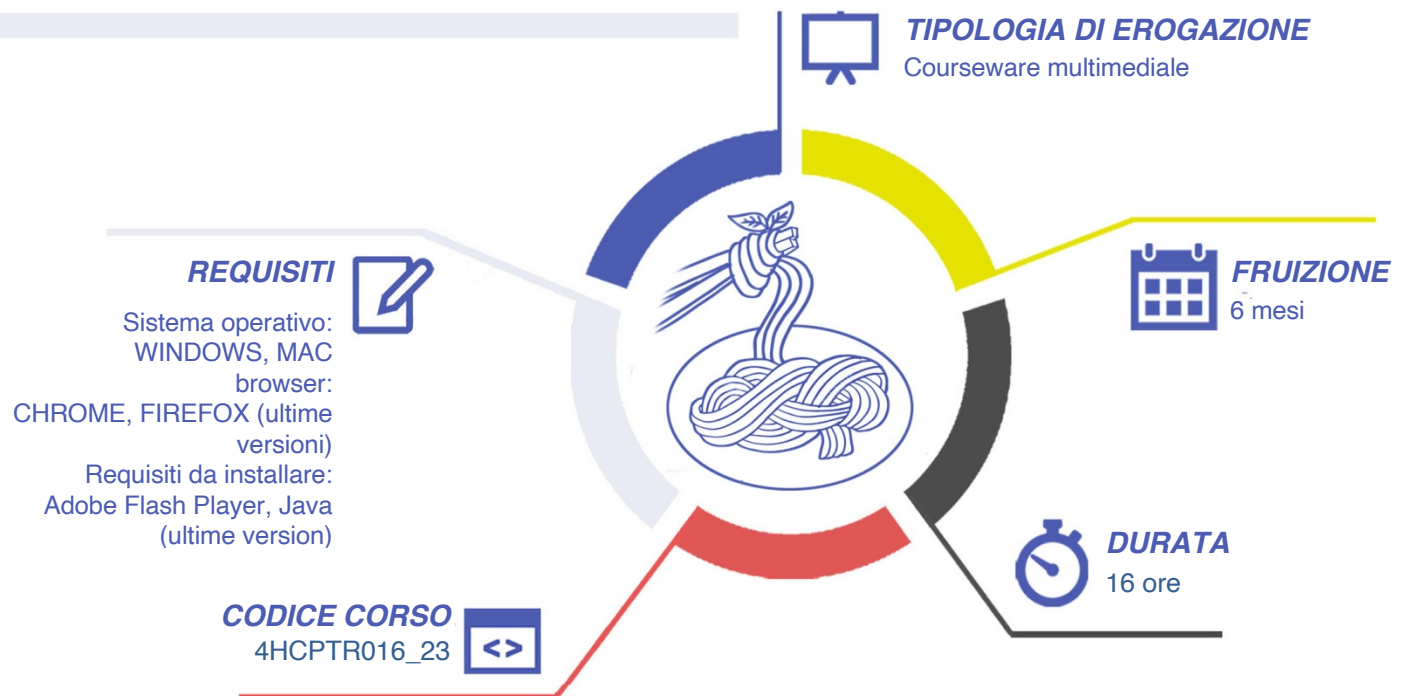
Questo percorso è rivolto agli operatori del settore alimentare o ai responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari **complesse**, i quali devono possedere un'adeguata formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite specifici corsi di formazione.

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