

LMS025a CORSO DI PRIMA FORMAZIONE DI IGIENE ALIMENTARE HACCP (4H)

RIFERIMENTI NORMATIVI : D.Lgs. 155/97; Reg CE 852/2004, D.Lgs. 193/2007

E' indispensabile e rappresenta un obbligo di legge ed è fondamentale per essere in regola con la propria attività; come descritto dal D.L.n.155/97 in materia di "autocontrollo" la formazione del personale addetto è necessaria per fornire ai dipendenti le capacità pratiche per "l'analisi di rischi e punti critici di controllo".

DESTINATARI

I destinatari sono tutti gli operatori del settore alimentare in riferimento a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.

Il D.Lgs 155/97 definisce infatti come "industria alimentare": *«ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari».*

SANZIONI PER MANCATA FORMAZIONE DEGLI ADDETTI AI LAVORI IN QUOTA

Sanzione da 500 € a 3000 € per gli addetti che non hanno svolto la formazione in materia di igiene degli alimenti HACCP

OBIETTIVI :

Il corso Haccp è fondamentale per la formazione del proprio personale addetto alla: "manipolazione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto o vendita di prodotti alimentari". Il corso si pone come obiettivo il trasferimento delle competenze abilitanti alle professioni a contatto con gli alimenti, insegnando a prevenire, valutare e porre rimedio ai rischi connessi alla somministrazione alimentare.

PROGRAMMA

Argomenti trattati:

- Riferimenti legislativi
- Concetto di salute e di alimento
- Origini, definizione di HACCP e i suoi 7 principi;
- Differenza tra CP e CCP;
- I limiti critici ed il loro monitoraggio;
- La sicurezza degli alimenti;
- I rischi degli alimenti (fisico, chimico, biologico);
- I patogeni alimentari;
- Tipologie di contaminazione: primaria e secondaria;
- Il concetto di portatore sano;
- I comportamenti da tenere durante le lavorazioni (GMP);
- Il corretto abbigliamento dell'operatore alimentare;
- I metodi per ridurre il rischio di contaminazione degli alimenti;
- Importanza delle temperature in fase di preparazione e conservazione;
- Definizioni di pulizia, detergenza, disinfezione e sterilizzazione;
- L'igiene delle attrezzature;
- I requisiti, le caratteristiche e l'igiene dei luoghi di lavoro a contatto con alimenti;
- Simulazione di un sopralluogo ASL;
- Sanzioni legate alla mancata redazione del piano e del corso HACCP.

TITOLO CONSEGUITO

Attestato di frequenza.

L'attestato nominale sarà rilasciato a seguito della frequenza completa al corso e del superamento della verifica finale. Il programma del corso, la registrazione firmata dei partecipanti e la copia degli attestati sono documenti che saranno conservati nei nostri archivi a testimonianza della formazione avvenuta secondo le nostre procedure interne. Si consiglia di conservare comunque copia originale di questi documenti per ogni ulteriore verifica del proprio percorso di formazione professionale.

METODOLOGIE : In aula : Lezione esemplificativa ed interattiva - Discussione di casi reali.

DOCUMENTAZIONE : Saranno distribuite specifiche dispense sulle tematiche del corso.

VERIFICHE : Test iniziale e finale a risposta multipla chiusa

DURATA : 4 ORE.

CALENDARIO

Telefonare al numero 030/6187567 o mandare E mail ad amministrazione@lolmen.it per le date, gli orari del prossimo corso e le eventuali promozioni in atto.