

Aggiornamento Formazione

Personale qualificato addetto

manipolazione alimenti

OBIETTIVI: Il corso si propone di realizzare un'efficace formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 852/04

DESTINATARI: Tutti gli operatori del settore alimentare indipendentemente dalla mansione svolta, ovvero: addetti che manipolano alimenti (cuochi, pizzaioli, barman, etc.); addetti che non manipolano alimenti (camerieri, magazzinieri, promoter, addetti vendita e trasporto); titolari e responsabili dell'industria alimentare.

MODALITA' DIDATTICHE: Lezione frontale; Fad asincrona

DURATA: 6 ore

PROGRAMMA: Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici; Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti; Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare; Requisiti generali in materia di igiene; Principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature; Modalità di conservazione degli alimenti; Norme di buona pratica ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti; Principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme; Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti; Microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti; Autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta

agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc.) Autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP; Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.

ATTESTATO DI FORMAZIONE: Al termine del corso, previo superamento del test di verifica finale, verrà rilasciato un attestato di frequenza conforme ai requisiti di legge e con validità biennale.

Aggiornamento Responsabile Formazione industria alimentare e procedure HACCP

OBIETTIVI: Il corso si propone di realizzare un'efficace formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 853/04

DESTINATARI: Tutti gli operatori del settore alimentare indipendentemente dalla mansione svolta, ovvero: addetti che manipolano alimenti (cuochi, pizzaioli, barman, etc.); addetti che non manipolano alimenti (camerieri, magazzinieri, promoter, addetti vendita e trasporto); titolari e responsabili dell'industria alimentare.

MODALITA' DIDATTICHE: Lezione frontale; FAD asincrona

DURATA: 12 ore

PROGRAMMA: Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici; Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti; Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare; Requisiti generali in materia di igiene; Principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature; Modalità di conservazione degli alimenti; Norme di buona pratica ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti; Principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme; Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti; Microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti; Autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc.) Autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP; Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.

ATTESTATO DI FORMAZIONE: Al termine del corso, previo superamento del test di verifica finale, verrà rilasciato un attestato di frequenza conforme ai requisiti di legge e con validità biennale.

Formazione qualificato manipolazione **Personale addetto alimenti**

OBIETTIVI: Il corso si propone di realizzare un'efficace formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le

misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 852/04

DESTINATARI: Tutti gli operatori del settore alimentare indipendentemente dalla mansione svolta, ovvero: addetti che manipolano alimenti (cuochi, pizzaioli, barman, etc.); addetti che non manipolano alimenti (camerieri, magazzinieri, promoter, addetti vendita e trasporto); titolari e responsabili dell'industria alimentare.

MODALITA' DIDATTICHE: Lezione frontale; Fad asincrona

DURATA: 12 ore

PROGRAMMA: Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici; Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti; Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare; Requisiti generali in materia di igiene; Principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature; Modalità di conservazione degli alimenti; Norme di buona pratica ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti; Principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme; Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti; Microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti; Autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc.) Autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP; Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.

ATTESTATO DI FORMAZIONE: Al termine del corso, previo superamento del test di verifica finale, verrà rilasciato un attestato di frequenza conforme ai requisiti di legge e con validità biennale.

Formazione Responsabile industria alimentare e procedure HACCP

OBIETTIVI: Il corso si propone di realizzare un'efficace formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 852/04

DESTINATARI: Tutti gli operatori del settore alimentare indipendentemente dalla mansione svolta, ovvero: addetti che manipolano alimenti (cuochi, pizzaioli, barman, etc.); addetti che non manipolano alimenti (camerieri, magazzinieri, promoter, addetti vendita e trasporto); titolari e responsabili dell'industria alimentare.

MODALITA' DIDATTICHE: Lezione frontale; Fad asincrona

DURATA: 20 ore

PROGRAMMA: Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici; Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti; Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare; Requisiti generali in materia di igiene; Principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature; Modalità di conservazione degli alimenti; Norme di buona pratica ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti; Principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme;

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti; Microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti; Autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc.) Autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP; Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.

ATTESTATO DI FORMAZIONE: Al termine del corso, previo superamento del test di verifica finale, verrà rilasciato un attestato di frequenza conforme ai requisiti di legge e con validità biennale.

—