

**La Metodologia di Audit dei
Sistemi di Gestione UNI EN
ISO 19011**

**Auditor Interno UNI EN ISO
45001:2018 – Sicurezza**

**Incaricato al trattamento
dati**

**Corso per DPO Data Protection
Officer**

Corso per responsabile del trattamento dei dati

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 alimentare e procedure HACCP **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 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 qualificato personale 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: 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.

—

Aggiornamento Formazione RSPP DL – rischio alto

OBIETTIVI: Il corso risponde di formare e aggiornare i datori di lavoro che assumono il ruolo di RSPP per aziende con livello di rischio basso. Conoscere e applicare la normativa cogente in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Identificare e conoscere i vari soggetti del Sistema di Prevenzione aziendale, i loro compiti, le loro responsabilità riferite alla tutela della salute dei lavoratori. Contribuire alla prevenzione di incidenti, infortuni e quasi infortuni. Sviluppare la capacità di creare cultura per la sicurezza nei lavoratori e di utilizzare i corretti strumenti di comunicazione.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: art. 34 D.Lgs. 81/08 s.m.i., Accordo Stato Regioni 21/12/2011

DESTINATARI: Datori di lavoro che svolgono direttamente i compiti di prevenzione e protezione dai rischi ai sensi dell'art. 34 del D.lgs. 81/08.

MODALITA' DIDATTICHE: Lezione frontale; Fad asincrona

DURATA: 14 ore

PROGRAMMA: Normative in materia di sicurezza sul lavoro; Figure professionali; Sistema di gestione della salute e sicurezza; Valutazione dei rischi; Ambiente di lavoro; Utilizzo videoterminali; Stress da lavoro correlato; Contenuti psicologici che influenzano la sicurezza; Dispositivi di protezione individuali; Prevenzione incendi; Comunicazione/formazione/consultazione dei lavoratori; Diffondere la cultura della sicurezza.

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, con validità quinquennale.