

Scheda corso CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI – LIVELLO DI RISCHIO 1 - 3H – EMILIA ROMAGNA

Codice:

HACCP_EMILIA ROMAGNA_L1-3h

Nome:

CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI – LIVELLO DI RISCHIO 1 - 3H

Tipo:

E-learning

Descrizione:

Il corso è rivolto agli operatori del settore alimentare (OSA), ai responsabili dei piani di autocontrollo ed a tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti classificati con livello di rischio 1 secondo la Deliberazione della Giunta Regionale Emilia Romagna nr. 311 del 4 marzo 2019 collegata alla Legge Regionale 11/2003.

La formazione deve essere connessa alla tipologia di mansione svolta e appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare e prevede un aggiornamento con frequenza triennale.

Le seguenti mansioni sono classificate come Livello 1 con validità dell'attestato di formazione di 5 anni: Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);

Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;

Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofrutticoli;

Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli quarta gamma;

Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

L'operatore deve completare il percorso formativo entro 30 giorni dall'inizio dell'attività lavorativa.

Descrizione attestato:

Deliberazione della Giunta Regionale Emilia Romagna nr. 311 del 4 marzo 2019 collegata alla Legge Regionale 11/2003. Reg. CE 852/2004, D.Lgs. 193/2007. Corso accreditato dalla regione Emilia Romagna con N. 21 del 12/03/2020 valido su tutto il territorio nazionale (salvo eventuali integrazioni sul monte ore previsto dalle singole regioni) ai sensi della Direttiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo recepita con D.Lgs. 206/2007.

Programma:

- **Legislazione alimentare;**
- **Fondamenti di microbiologia;**
- **Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e loro prevenzione;**
- **Tecniche di conservazione degli alimenti;**
- **Buone pratiche di lavorazione (GMP);**
- **Pre-requisiti e corretta prassi igienica (GHP),**
- **Requisiti applicabili ai prodotti alimentari;**
- **Igiene e formazione del personale;**
- **Gestione delle pulizie;**
- **Requisiti dei locali di produzione e vendita;**
- **Il sistema HACCP;**
- **Gestione degli allergeni;**

TEST DI VERIFICA FINALE

Categoria:

HACCP

Categorie accesso:

Tutti

Responsabile:

Normato:

Si

Prezzo:

N. domande test:

12

N. errori max test:

5

Durata corso:

3 ore

Tempo a disposizione test:

30 minuti