

Scheda corso CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI – LIVELLO DI RISCHIO 2 - 4H – Emilia Romagna

Codice:

HACCP_EMILIA ROMAGNA_L2-4h

Nome:

CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI – LIVELLO DI RISCHIO 2 - 4H

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 2 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 2 con validità dell'attestato di formazione di 5 anni: Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);

Pasticceri;

Gelatai (produzione);

Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);

Addetti alla produzione di pasta fresca;

Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;

Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;

Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

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;**
- **Gestione infestanti;**
- **Requisiti dei locali di produzione e vendita;**
- **Il sistema HACCP;**
- **Schede di registrazione;**
- **Etichettatura ed allergeni;**
- **Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.**

TEST DI VERIFICA FINALE

Categoria:

HACCP

Categorie accesso:

Tutti

Responsabile:

Normato:

Si

Prezzo:

N. domande test:

12

N. errori max test:

5

Durata corso:

4 ore

Tempo a disposizione test:

30 minuti