

Scheda corso FORMAZIONE PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Regione Lombardia

Codice:

EXLIS_LOMBARDIA

Nome:

FORMAZIONE PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Regione Lombardia

Tipo:

E-learning

Descrizione:

Il corso HACCP è rivolto agli addetti alla manipolazione degli alimenti che operano in un'azienda alimentare sia pubblica che privata (bar, ristoranti, attività alimentari, etc.) ai sensi del Reg. UE 852/2004 e del Reg. CE 178/2002 e della L.R. Lombardia n° 33/2009.

L'obiettivo è quello di fornire a tutti gli addetti alla produzione – manipolazione – somministrazione e vendita di prodotti alimentari le conoscenze di base indispensabili per attuare adeguati comportamenti igienico – sanitari finalizzati alla prevenzione delle malattie trasmesse con gli alimenti, garantendo la sicurezza e la qualità dei prodotti.

Sanzioni

Il mancato svolgimento della formazione comporta sanzioni, definite dall'art. 6 del Decreto Legislativo 193/07.

Aggiornamento

E' auspicabile un corso di aggiornamento con frequenza biennale, in particolare in occasione di modifiche del ciclo produttivo, degli impianti e/o della normativa di riferimento.

Descrizione attestato:

Attestato conforme ai Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, Reg, CE 178/2002 ed alla Legge Regionale Lombardia n. 33/2009.

Programma:

- **Legislazione alimentare;**
- **Fondamenti di microbiologia;**
- **Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e loro prevenzione;**
- **Buone pratiche di lavorazione (GMP);**
- **Tecniche di conservazione degli alimenti;**
- **Pre-requisiti e corretta prassi igienica (GHP),**
- **Requisiti delle strutture e delle attrezzature;**
- **Requisiti applicabili ai prodotti alimentari;**
- **Igiene e formazione del personale;**
- **Il sistema HACCP;**
- **Sanificazione nell'industria alimentare;**
- **Etichettatura ed allergeni;**
- **I controlli ufficiali ed il regime sanzionatorio.**

Categoria:

HACCP

Categorie accesso:

Tutti

Responsabile:

Normato:

Si

Prezzo:

N. domande test:

20

N. errori max test:

5

Durata corso:

4 ore

Tempo a disposizione test:

40 minuti