

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

Codice:

EXLIS_VENETO

Nome:

FORMAZIONE PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Regione Veneto

Tipo:

E-learning

Descrizione:

L'articolo 5 della Legge regionale Veneto n.2 del 19 marzo 2013 si pone come obiettivo 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

Tale formazione è soggetta a ripetizione periodica, in particolare in occasione di modifiche del ciclo produttivo, degli impianti e/o della normativa di riferimento.

Descrizione attestato:

Attestato conforme ai Regolamenti CE 852/04, 853/2004 ed alla Legge regionale Veneto n.2 del 19 marzo 2013.

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