

CORSO – FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA

Conoscere ed applicare la legislazione igienico-sanitaria.

Durata: 2 giorni (12 ore)

ID Corso: SIAPAPAL-01

Tipologia: Frontale

Quota d'iscrizione: € 70,00 + Iva

Obiettivi del corso:

Il corso si propone di realizzare una efficace formazione oltre che adeguato addestramento 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. Così come previsto dalla normativa vigente il corso offre i contenuti tali da garantire all'alimentarista la conoscenza più approfondita in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria, ad oggi abrogato.

Destinatari

Sono destinatari delle attività formative tutti i lavoratori comprendenti l'intera filiera del settore alimentari, addetti alla manipolazione di alimenti.

Programma

Tracciabilità e rintracciabilità

Il modulo è finalizzato all'istruzione del lavoratore circa le procedure inerenti il sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti. Verranno attenzionati contenuti quali:

- Il Regolamento 178/2002.
- Rintracciabilità dei prodotti alimentari.
- Esempi di rintracciabilità.
- Rintracciabilità interna, sanzioni principali.

Etichettatura

Il modulo è finalizzato all'istruzione del lavoratore circa le riguardanti il sistema di etichettatura degli alimenti. Verranno attenzionati contenuti quali:

- Il nuovo "pacchetto etichettatura": il Regolamento (UE) n. 1169/2011.
- L'indicazione dell'origine o della provenienza.
- Lotti di appartenenza.
- Origine dei prodotti.

Rischio chimico-fisico, biologico e micro-biologico

Il modulo è finalizzato alla sensibilizzazione del lavoratore circa i rischi cui va incontro nello svolgimento delle proprie attività. Verranno attenzionati contenuti quali:

- Contaminazione microbica degli alimenti.
- Prevenzione della contaminazione.
- Importanza del controllo visivo.
- Verifica e rotazione della merce immagazzinata.
- Nozioni di chimica merceologica, chimica e fisica.

Malattie trasmissibili tramite alimenti e requisiti di sicurezza alimentari connessi al rischio di microrganismi

Il modulo è finalizzato alla sensibilizzazione del lavoratore circa le possibili malattie trasmissibili tramite alimenti. Verranno attenzionati contenuti quali:

- M.T.A.
- Effetti diretti ed indiretti delle M.T.A.
- Gli alimenti maggiormente responsabili delle M.T.A.
- I principali Fattori di Rischio.

Celiachia ed allergeni

Il modulo è finalizzato alla sensibilizzazione del lavoratore circa le possibili cause di reazioni allergiche. Verranno attenzionati contenuti quali:

- Celiachia.
- Patogenesi.
- Alimenti vietati.
- Criticità.
- Etichettatura.

La conservazione degli alimenti e requisiti delle aziende alimentari

Il modulo è finalizzato all'istruzione del lavoratore circa le procedure interne riguardanti la conservazione degli alimenti e la gestione dell'igiene all'interno dei luoghi di lavoro. Verranno attenzionati contenuti quali:

- Requisiti dei locali e delle attrezzature destinate alla conservazione degli alimenti.
- Pulizia dei locali e delle attrezzature.
- Igiene della persona.
- Norme igieniche basilari per la lotta agli infestanti.

Cos'è l'HACCP, il metodo HACCP, OSA, il piano di autocontrollo

Il modulo è finalizzato all'istruzione del lavoratore circa le procedure inerenti il sistema HACCP. Verranno attenzionati contenuti quali:

- Caratteristiche dell'HACCP.
- Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.
- Piano HACCP: fase preliminare ed attuativa.
- Efficacia del metodo HACCP.

Il modulo è finalizzato a fornire al lavoratore una conoscenza basilare su quelle che sono le norme vigenti in materia. Verranno attenzionati contenuti quali:

- Approfondimenti sul quadro normativo.
- Gestione delle risorse umane.
- Sanzioni e prescrizioni.

Verifica finale di apprendimento

Il corso si conclude con una verifica finale dell'apprendimento degli allievi, effettuata tramite la somministrazione ad ogni partecipante un test a risposta multipla e aperta, al termine del quale verrà rilasciato un Attestato di frequenza nominale.

Il contenuto del test sarà concordato e redatto dall'intero corpo docenti e validato dal direttore responsabile del corso.

Sedi e date di svolgimento

Le sedi e relative date di svolgimento del percorso formativo sono indicati nella Scheda Corso presente nel sito web.