FORMAZIONE HACCP - ADDETTI

Sicurezza sul Lavoro - Utilizzo Alimenti

Ore Totali 4 - Anni di Validità 3

Verifica Finale: Obbligatoria (18 domande)

DESCRIZIONE DEL CORSO

L'Academy Pordenone presenta il corso Formazione HACCP – Addetti, un percorso essenziale per tutti gli operatori del settore alimentare. L'obiettivo del corso è fornire le conoscenze e le competenze necessarie per garantire la sicurezza e l'igiene degli alimenti, nel rispetto delle normative vigenti.

Durante la formazione, i partecipanti apprenderanno le metodologie per l'attuazione, la gestione e il trattamento preventivo dei prodotti alimentari nei processi controllati. Saranno approfondite le tecniche di prevenzione della contaminazione, le procedure di autocontrollo e i principi fondamentali del sistema HACCP, indispensabili per lavorare in modo sicuro e conforme agli standard di qualità.

Grazie a questo corso, gli addetti del settore alimentare potranno operare con maggiore consapevolezza, prevenendo rischi igienico-sanitari e assicurando elevati livelli di sicurezza alimentare.

Realizzato ai sensi dei Reg. 852/04/CE, Reg. 853/04/CE; Reg 854/04/CE; Bollettino 19 06.05.2020-Friuli Venezia Giulia -Decreto del direttore del servizio prevenzione e sicurezza alimentare e sanita pubblica veterinaria 22 Aprile 2020 n. 728.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per accedere al corso è richiesta la conoscenza della lingua italiana a livello A2 (QCER) e l'idoneità alla mansione.

Il presente documento è proprietà di Academy Srl – Ogni diritto è riservato

FORMAZIONE HACCP - ADDETTI

DOCUMENTI RILASCIATI

Sarà rilasciato a fine corso un attestato di partecipazione e frequenza con indicazione di:

- denominazione del corso,
- dati identificativi del corsista,
- normativa di riferimento,
- ore di formazione,
- responsabile del progetto formativo,
- responsabile della sede territoriale,
- nominativo del docente,
- soggetto erogatore della formazione.

ARGOMENTI TRATTATI

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici
- Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Requisiti generali in materia di igiene
- Principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature
- Modalità di conservazione degli alimenti
- Norme di buona pratica ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti
- Principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- Microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti
- Autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di originale animali, etc.)
- Autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP
- Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.

Il presente documento è proprietà di Academy Srl – Ogni diritto è riservato