

# FORMAZIONE HACCP - RESPONSABILI

## Sicurezza sul Lavoro - Utilizzo Alimenti

Ore Totali 8 - Anni di Validità 5

Verifica Finale: Obbligatoria (18 domande)

### DESCRIZIONE DEL CORSO

L'Academy Pordenone propone il corso Formazione HACCP – Responsabili, pensato per chi ricopre ruoli di supervisione e controllo nel settore alimentare. Questo percorso formativo fornisce tutte le competenze necessarie per garantire la sicurezza e l'igiene degli alimenti, assicurando il rispetto delle normative vigenti.

I partecipanti apprenderanno metodologie avanzate per l'attuazione e la gestione del sistema HACCP, con particolare attenzione al trattamento preventivo dei prodotti alimentari nei processi controllati. Il corso approfondirà le strategie di prevenzione della contaminazione, l'organizzazione dell'autocontrollo e la gestione della sicurezza alimentare a livello aziendale.

Grazie a questa formazione, i responsabili potranno implementare procedure efficaci per la sicurezza igienico-sanitaria, riducendo i rischi e garantendo standard elevati nella produzione e distribuzione degli alimenti.

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 sanità 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.

## FORMAZIONE HACCP - RESPONSABILI

### 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 origine animale, etc.)
- Autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP
- Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.