

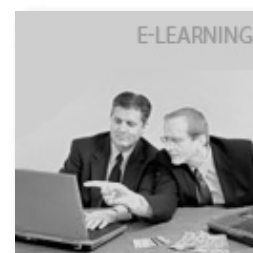
**AREA** **Igiene ed alimentare****CORSO** **HACCP PER RESPONSABILI**

### Riferimenti e descrizione

Il Corso è destinato a Operatori del Commercio con l'incarico di Responsabili di Industrie alimentari.

Il corso è rivolto al responsabile dell'industria alimentare e si effettua in sostituzione dell'ex libretto sanitario;

Il percorso formativo è previsto in tutte le aziende che conservano, commerciano, producono e manipolano alimenti e bevande secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02.



*I corsi Azienda Sicura possono essere personalizzati sulle esigenze di ogni cliente o realizzati a calendario in classi multiaziendali ed essere rivolti solo ad aziende o anche a privati. Tutte le informazioni sulle modalità di svolgimento di questo titolo sono sul sito [www.aziendasicura.net](http://www.aziendasicura.net)*

### *La Normativa*

La parte introduttiva di questo riguarda gli aspetti normativi legati all'attività degli addetti al settore alimentare.

Verranno illustrate e commentate le principali norme nazionali ed europee che regolamentano questo tipo di attività

### *Microbiologia*

Questo modulo ha lo scopo di trasmettere in maniera semplice ed efficace alcuni cenni di microbiologia specifici per gli alimenti e le materie prime con cui gli addetti vengono costantemente in contatto.

Verranno elencati i principali agenti patogeni e le relative malattie trasmissibili.

Si imparerà a conoscere le procedure di prevenzione contro le intossicazioni e tossinfezioni alimentari attraverso la conoscenza delle corrette procedure di igienizzazione e sanificazione personale e del luogo di lavoro.

Altro aspetto di fondamentale importanza trattato sarà l'apprendimento delle tecniche di conservazione degli alimenti.

### *Il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)*

In ogni attività alimentare devono essere applicate le procedure ed i controlli previsti dal HACCP. In questo corso saranno trasmessi tutti i contenuti utili a conoscerne i principi e i 7 principi fondamentali su cui è basato.

Si imparerà ad utilizzare il diagramma di flusso del sistema HACCP analizzando tutti i rischi per ogni fase dell'attività lavorativa ed i punti critici di controllo oltre alla gestione dei documenti e delle procedure da mantenere aggiornate ed efficienti.

### *Igiene e pulizia*

Questa parte del corso è rivolta in modo personale alle attività dell'addetto ed al suo comportamento sul posto di lavoro.

Verranno illustrati i criteri di una efficiente detergenza e disinfezione del personale e dell'ambiente di lavoro utilizzando le procedure ed i prodotti specifici in modo corretto.

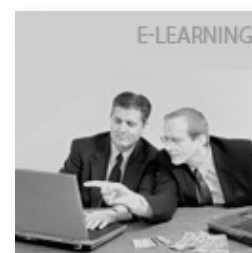
**AREA** **Igiene ed alimentare****CORSO** **HACCP PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI**

### Riferimenti e descrizione

Il D.Lgs 81/08 impone l'obbligo di fornire informazione formazione a tutti i lavoratori di tutti i comparti lavorativi.

Per i lavoratori del settore alimentare, dalla filiera produttiva alla distribuzione al pubblico, oltre alla formazione dettagliata dall'accordo stato regioni del 21/12/2011, è prevista la conoscenza delle norme nazionali ed internazionali che regolamentano questo tipo di attività con particolare riferimento alla certificazione HACCP che sostituisce il così detto Libretto Sanitario.

Il corso di formazione per gli addetti alla manipolazione di alimenti prevede l'approfondimento delle leggi e dei regolamenti in vigore e le tecniche e le procedure per mantenere l'igiene e la sicurezza degli alimenti, con cui si è in diretto contatto generando rischi anche per il consumatore.



*I corsi Azienda Sicura possono essere personalizzati sulle esigenze di ogni cliente o realizzati a calendario in classi multaziendali ed essere rivolti solo ad aziende o anche a privati. Tutte le informazioni sulle modalità di svolgimento di questo titolo sono sul sito [www.aziendasicura.net](http://www.aziendasicura.net)*

### *La Normativa*

La parte introduttiva di questo riguarda gli aspetti normativi legati all'attività degli addetti al settore alimentare.

Verranno illustrate e commentate le principali norme nazionali ed europee che regolamentano questo tipo di attività

### *Microbiologia*

Questo modulo ha lo scopo di trasmettere in maniera semplice ed efficace alcuni cenni di microbiologia specifici per gli alimenti e le materie prime con cui gli addetti vengono costantemente in contatto.

Verranno elencati i principali agenti patogeni e le relative malattie trasmissibili.

Si imparerà a conoscere le procedure di prevenzione contro le intossicazioni e tossinfezioni alimentari attraverso la conoscenza delle corrette procedure di igienizzazione e sanificazione personale e del luogo di lavoro.

Altro aspetto di fondamentale importanza trattato sarà l'apprendimento delle tecniche di conservazione degli alimenti.

### *Il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)*

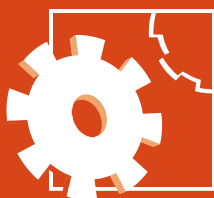
In ogni attività alimentare devono essere applicate le procedure ed i controlli previsti dal HACCP. In questo corso saranno trasmessi tutti i contenuti utili a conoscerne i principi e i 7 principi fondamentali su cui è basato.

Si imparerà ad utilizzare il diagramma di flusso del sistema HACCP analizzando tutti i rischi per ogni fase dell'attività lavorativa ed i punti critici di controllo oltre alla gestione dei documenti e delle procedure da mantenere aggiornate ed efficienti.

### *Igiene e pulizia*

Questa parte del corso è rivolta in modo personale alle attività dell'addetto ed al suo comportamento sul posto di lavoro.

Verranno illustrati i criteri di una efficiente detergenza e disinfezione del personale e dell'ambiente di lavoro utilizzando le procedure ed i prodotti specifici in modo corretto.



**AREA** **Igiene ed alimentare****CORSO** **HACCP PER ADDETTI CHE NON MANIPOLANO ALIMENTI**

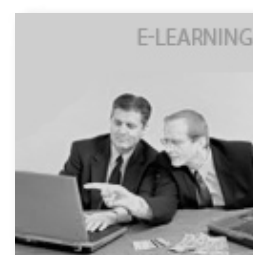
### Riferimenti e descrizione

Il D.Lgs 81/08 impone l'obbligo di fornire informazione formazione a tutti i lavoratori di tutti i comparti lavorativi.

Per i lavoratori del settore alimentare, dalla filiera produttiva alla distribuzione al pubblico, oltre alla formazione dettagliata dall'accordo stato regioni del 21/12/2011, è prevista la conoscenza delle norme nazionali ed internazionali che regolamentano questo tipo di attività con particolare riferimento alla certificazione HACCP che sostituisce il così detto Libretto Sanitario.

Il corso di formazione per gli addetti del settore alimentare che non manipolano gli alimenti prevede che essi debbano conoscere tutti i principi, le leggi ed i regolamenti in vigore oltre ad attenersi alle procedure per mantenere l'igiene e la sicurezza degli alimenti, con cui si è in contatto anche indirettamente generando rischi anche per il consumatore.

Un esempio di questa tipologia di addetto può essere rappresentato da chiunque opera con alimenti confezionati anche solo per il normale trasporto.



*I corsi Azienda Sicura possono essere personalizzati sulle esigenze di ogni cliente o realizzati a calendario in classi multaziendali ed essere rivolti solo ad aziende o anche a privati. Tutte le informazioni sulle modalità di svolgimento di questo titolo sono sul sito [www.aziendasicura.net](http://www.aziendasicura.net)*

### *Lo Normativa*

La parte introduttiva di questo riguarda gli aspetti normativi legati all'attività degli addetti al settore alimentare.

Verranno illustrate e commentate le principali norme nazionali ed europee che regolamentano questo tipo di attività

### *Microbiologia*

Questo modulo ha lo scopo di trasmettere in maniera semplice ed efficace alcuni cenni di microbiologia specifici per gli alimenti e le materie prime con cui gli addetti vengono costantemente in contatto.

Verranno elencati i principali agenti patogeni e le relative malattie trasmissibili.

Si imparerà a conoscere le procedure di prevenzione contro le intossicazioni e tossinfezioni alimentari attraverso la conoscenza delle corrette procedure di igienizzazione e sanificazione personale e del luogo di lavoro.

Altro aspetto di fondamentale importanza trattato sarà l'apprendimento delle tecniche di conservazione degli alimenti.

### *Il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)*

In ogni attività alimentare devono essere applicate le procedure ed i controlli previsti dal HACCP. In questo corso saranno trasmessi tutti i contenuti utili a conoscerne i principi e i 7 principi fondamentali su cui è basato.

Si imparerà ad utilizzare il diagramma di flusso del sistema HACCP analizzando tutti i rischi per ogni fase dell'attività lavorativa ed i punti critici di controllo oltre alla gestione dei documenti e delle procedure da mantenere aggiornate ed efficienti.

### *Igiene e pulizia*

Questa parte del corso è rivolta in modo personale alle attività dell'addetto ed al suo comportamento sul posto di lavoro.

Verranno illustrati i criteri di una efficiente detergenza e disinfezione del personale e dell'ambiente di lavoro utilizzando le procedure ed i prodotti specifici in modo corretto.

