

REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Corso per OSA e personale alimentarista - REGIONE SICILIA

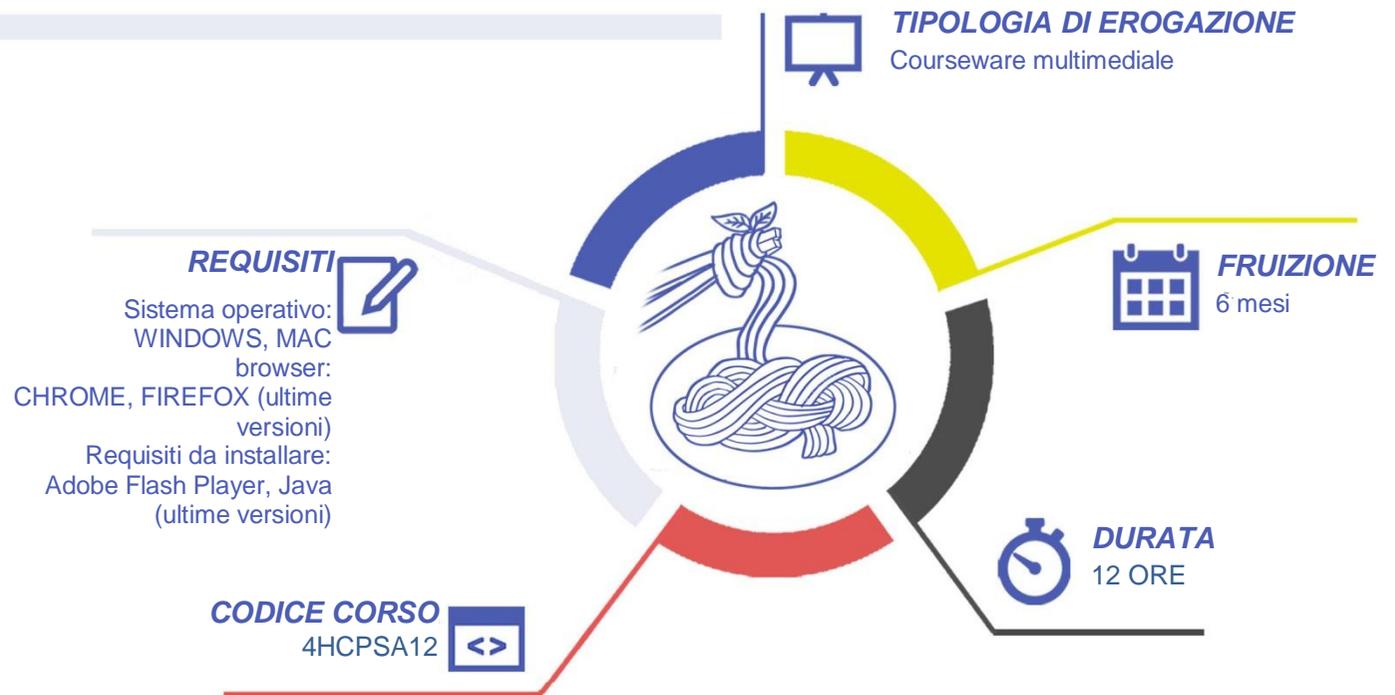
A CHI SI RIVOLGE

Il primo responsabile della formazione del personale alimentarista che opera all'interno dell'impresa alimentare è l'operatore del settore alimentare, ossia ogni soggetto fisico o giuridico responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, d'ora in poi OSA. L'OSA, adeguatamente formato ed in possesso di attestato di formazione in corso di validità, assicura un'adeguata formazione del proprio personale alimentarista e ne garantisce il continuo aggiornamento in relazione alle mansioni effettivamente svolte. È escluso dall'obbligo formativo il personale che non manipola direttamente prodotti alimentari.

OBIETTIVI

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari. Il corso è indispensabile e rappresenta un obbligo di legge ed è fondamentale per essere in regola con la propria attività.

NORMATIVA REGIONALE: GURS n.72 del 09/03/2018



REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

CONTENUTI

- La formazione degli alimentaristi - Introduzione
- Allergeni
- La sicurezza di un alimento, MTA, Rischi chimico e fisico
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Definizione dei limiti e misure correttive e Piano/Manuale di Autocontrollo
- La rintracciabilità e le procedure
- La conservazione degli alimenti
- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture
- Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature

TEST INTERMEDI

Al termine di ogni unità formativa vi sono dei momenti di verifica dell'apprendimento che consentono all'utente di interagire con l'animazione verificando l'apprendimento dei concetti presentati. I test si considerano superati una volta raggiunto l'80% delle risposte esatte

SUPERAMENTO

Il corso viene considerato completato una volta visionati tutti i contenuti e superati tutti i test relativi alle unità formative con un punteggio minimo dell'80%. Il punteggio finale sarà dato dalla media dei punteggi parziali

CERTIFICAZIONI

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.

AGGIORNAMENTO

Triennale

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempi/costi - Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali
- Accessibilità ovunque e in ogni momento - Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso