



SICUREZZA

H.A.C.C.P.

Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse - REGIONE TOSCANA

A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto agli operatori del settore alimentare o ai responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari **complesse**, i quali devono possedere un'adeguata formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite specifici corsi di formazione.

Per **attività complesse** si intendono quelle attività in cui vi è una manipolazione diretta dell'alimento finalizzata alla produzione e preparazione di alimenti. Rientrano in questo gruppo attività come: esercizi di somministrazione con preparazione (ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie, self-service e similari), laboratori di produzione industriale e artigianale, catering, produzione di alimenti da asporto (gastronomie, rosticcerie, friggitorie e similari), produzione di pasti per la ristorazione collettiva (cucine e centri cottura di mense aziendali, scuole, ospedali, strutture assistenziali e similari), laboratori di pasta fresca, panifici, laboratori di produzione di gelato, pasticceria e affini.

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: L.R. N. 24/2003

CONTENUTI

- I UNITÀ FORMATIVA
 - Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
 - Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
 - Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.
- II UNITÀ FORMATIVA
 - Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
 - Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
 - Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.
- III UNITÀ FORMATIVA
 - Conservazione degli alimenti;
 - Approvvigionamento delle materie prime;
 - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
 - Igiene personale.
- IV UNITÀ FORMATIVA
 - Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

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

CERTIFICAZIONE

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempo e costi
- Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali, utilizzabile in modalità strutturata o semi-strutturata
- Accessibilità ovunque e in ogni momento
- Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso



DURATA

16 ore

TIPOLOGIA DI EROGAZIONE

courseware multimediale



FRUIZIONE

6 mesi



CODICE CRSO

4HCPR016



REQUISITI

CPU Pentium II 400 MHz

Ram 32 Mbytes

Scheda video SVGA 800x600

Scheda audio 16 bit

Amplificazione audio

Web browser Mozilla Firefox o Google Chrome ultime versioni

Plug-in Flash Player e Java