

Corso HACCP per addetti alla manipolazione e alla somministrazione di alimenti e bevande (8 ore)

Obiettivi

Formare gli addetti alla corretta manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Modalità di fruizione

Il corso sarà erogato in **aula virtuale** attraverso la piattaforma GoToMeeting.

Gli iscritti al corso riceveranno, al termine delle iscrizioni, il link di sessione e il codice di adesione per effettuare l'accesso alla piattaforma. Questi potranno essere utilizzati da qualsiasi dispositivo, sia dalla postazione di lavoro, sia da quella dell'eventuale smart working.

Il link sarà attivato 15-20 minuti prima dell'inizio della sessione.

Al termine del corso è obbligatoria la compilazione del **test di verifica dell'apprendimento**, finalizzato al rilascio dell'attestato di partecipazione. Per la compilazione del test sarà fornito un apposito link da selezionare. Per lo svolgimento e la compilazione del test è necessario compilare ogni campo e una volta terminato selezionare il tasto "INVIA". Il quiz sarà trasmesso in automatico al docente per la correzione.

Al termine del corso saranno, inoltre, trasmessi il link per la compilazione del **questionario di gradimento** e il **modulo di registrazione della presenza** da compilare in forma cartacea. Il modulo dovrà essere consegnato in copia originale agli uffici del CELVA in sede di ritiro dell'attestato di frequenza (rilasciato dal formatore previo superamento del test).

Destinatari: Dirigente, Personale, Responsabile di servizio, Segretario

Area: Sicurezza, Temi trasversali a tutte le aree

Date: Lunedì 1 Febbraio 2021 - 09:00 - 13:00 e Mercoledì 3 Febbraio 2021 - 09:00 - 13:00

Sede: Presso la propria postazione di lavoro

Costo: 0,00 €

Costo enti non soci: 0,00 €

Codice: S_2_2021

Formatore: Piotti Silvana

Programma del corso

- Cenni delle principali normative europee, nazionali e regionali in materie di alimenti
- Analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni;
- Comportamenti del personale: igiene del personale, procedure specifiche;
- Igiene del processo: diagramma di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento e raffreddamento)
- Igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione;
- Procedure di autocontrollo: nomina del responsabile, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo, analisi specifica delle problematiche delle varie aziende, analisi delle strutture ed attrezzature;
- Procedure di gestione del sistema: mediante la procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, nonché le procedure di revisione del sistema stesso.