

HACCP SICUREZZA ALIMENTARE

art. 37 D.lgs 81/08 - ex D.lgs 155/97 - D.lgs 193)

Durata: 8 ORE

PROGRAMMA DEL CORSO

Quadro normativo

· Normativa di riferimento

Cenni di microbiologia

· Principali microrganismi patogeni

· Intossicazioni e tossinfezioni alimentari: prevenzione

Comportamenti igienici corretti

· Conservazione degli alimenti

Applicazione del sistema HACCP

· Significato di diagramma di flusso

· Significato dell'analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo, delle azioni preventive e correttive

· I punti critici di controllo

· La gestione della documentazione

Sanificazione

· Detergenza

· Disinfezione

· Uso corretto dei prodotti

INFORMAZIONI GENERALI

Organizzazione: Corso con obbligo di frequenza di durata 8 ore.

Destinatari: Dipendenti delle diverse attività soggette al sistema HACCP

Finalità del corso: Il corso si propone di fornire gli strumenti necessari a comprendere ed applicare il documento di autocontrollo aziendale e a fornire informazioni relative alla prevenzione delle tossinfezioni di origine alimentare.

Docenti: I nostri docenti hanno esperienza pluriennale e sono esperti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro.

Riferimenti normativi: Il Decreto legislativo 81/08 prevede la formazione obbligatoria per i responsabili e per gli addetti delle aziende dove si producono, manipolano e somministrano alimenti. I corsi sull'autocontrollo igienico-sanitario sono rivolti a tutti coloro che operano nelle aziende di pubblico esercizio (titolare, soci, collaboratori e dipendenti) e sono finalizzati alla conoscenza del sistema HACCP per rendere i comportamenti dei singoli coerenti con la normativa, supportando l'attività di rilevazione e di controllo predisposta all'interno delle aziende

Verifica dell'apprendimento - test gradimento - rilascio attestati: Il corso si conclude con un test di verifica dell'apprendimento somministrato ad ogni partecipante. Saranno ammessi al test di verifica solo coloro che avranno rispettato l'obbligo di frequenza. I test verranno corretti, discussi ed analizzati in aula. Per il conseguimento dell'Attestato è necessario il superamento del test di verifica dell'apprendimento. Al termine del corso un apposito questionario di gradimento verrà proposto per la valutazione finale da parte dei partecipanti affinché possano esprimere un giudizio sui diversi aspetti del corso appena concluso. Ove la formazione riguardi lavoratori immigrati, verrà verificata la comprensione e conoscenza della lingua utilizzata nel percorso formativo.

Registro firma: Ogni partecipante deve obbligatoriamente firmare il registro di presenza al corso all'inizio e alla fine di ogni lezione. Le presenze vengono controfirmate dal docente

Soggetto formatore: ARDE ANTINCENDIO SRL e 626 School srl in collaborazione con organismi paritetici come previsto dalla vigente legislazione "La formazione dei lavoratori e quella dei loro rappresentanti deve avvenire, in collaborazione con gli organismi paritetici, ove presenti nel settore e nel territorio in cui si svolge l'attività del datore di lavoro, durante l'orario di lavoro e non può comportare oneri economici a carico dei lavoratori" (art. 37 D.lgs 81/08 così come modificato dal D.lgs 106/09)

Società organizzatrice: ARDE ANTINCENDIO SRL in collaborazione con 626 School srl centro di formazione per la Sicurezza sul Lavoro operante su tutto il territorio nazionale. Responsabile del progetto formativo è il Direttore della sede erogatrice il corso

Materiale didattico: Ad ogni partecipante verrà consegnato un CD Rom contenente documenti di utilizzo e di lettura utili a completare la formazione conseguita e/o una dispensa cartacea

Metodologia didattica: Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa che prevede il ricorso ad esercitazioni, simulazioni, test, problem solving che consentiranno di monitorare e verificare l'apprendimento