

SCHEDA CORSO ON LINE

Titolo corso: HACCP per Personale Alimentare di Attività Semplici (ove non si effettuano manipolazioni dirette degli alimenti)

Tecnologia di sviluppo: HTML5

Area Tematica: NORMATIVA E GIURIDICA; PROCEDURALE

Collana: TUS

Sezione: NORMATIVA E GIURIDICA; PROCEDURALE

Durata: 4 ore

Destinatari:

Il corso è rivolto a:

- Personale alimentare che opera all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (ad esempio: tabaccherie, erboristerie, farmacie e parafarmacie, drogherie, punti vendita di integratori alimentari, vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati, aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili, ortofrutta, rivenditori di mangimi, ecc...);
- Addetti alla produzione primaria

Prerequisiti:

Non è previsto alcun requisito.

Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di illustrare le caratteristiche fondamentali del metodo HACCP, le differenze tra autocontrollo alimentare e HACCP, ed assicurare che il personale alimentarista riceva un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, finalizzata a rafforzare i comportamenti corretti per l'igiene sul luogo di lavoro e ad aumentare la consapevolezza dei pericoli di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti.

Il corso illustra le caratteristiche del sistema HACCP, le procedure di autocontrollo ed i principi del sistema HACCP con particolare riferimento a:

- rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- diagrammi di flusso dell'attività svolte;
- conservazione alimenti;
- approvvigionamento materie prime e tracciabilità;
- pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- comportamenti del personale: igiene della persona e procedure specifiche;

- nozioni base sulle allergie alimentari, normativa di settore, procedure operative.

Il corso inoltre definisce i ruoli, gli obblighi e le responsabilità dell'industria alimentare, presenta le caratteristiche fondamentali richieste per le strutture nei locali ad uso alimentare; e approfondisce i requisiti specifici dei materiali per la preparazione alimentare.

Viene inoltre illustrato il quadro normativo di riferimento con particolare riguardo al pacchetto igiene del 2006, recepito in Italia col D. Lgs. 193/2007 e la normativa di riferimento per la formazione degli alimentaristi.

Alla fine del corso, l'utente svolgerà una verifica finale degli apprendimenti che consiste nella somministrazione di un test sugli argomenti oggetto dell'intervento formativo. Tali contenuti saranno articolati in rapporto agli specifici obiettivi dei corsi di formazione.

Contenuti

MODULO 1 – IL SISTEMA HACCP

Caratteristiche dell'HACCP

- Introduzione
- Il sistema di autocontrollo alimentare
- Origine dell'HACCP
- Normativa di riferimento
- Dal prodotto al processo
- Definizione dell'HACCP
- L'autocontrollo aziendale
- Obiettivi dell'HACCP
- Termini importanti 1/2
- Termini importanti 2/2
- Differenza tra Autocontrollo e HACCP
- Prova tu!
- Riepilogo

Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare

- Introduzione
- Formazione e aggiornamento periodico del personale
- Categorie di addetti che operano la manipolazione degli alimenti
- Il Decalogo del buon alimentarista
- Riepilogo

Piano HACCP: fase preliminare

- Descrizione del prodotto
- Definizione del diagramma di flusso
- Esempio di diagramma di flusso

Tracciabilità e rintracciabilità

- Esempi di rintracciabilità

Test di fine modulo

MODULO 2 – RISCHIO MICROBIOLOGICO, CHIMICO E FISICO: LA CONTAMINAZIONE E LA PREVENZIONE

Contaminazione microbica degli alimenti

- Contaminazione primaria e secondaria
- Tipologie di contaminazione
- Contaminazione crociata
- Infezioni alimentari
-

Prevenzione della contaminazione

- Introduzione
- Prevenzione della contaminazione
- Conservazione degli alimenti
- Accesso degli animali
- Microrganismi patogeni

Importanza del controllo visivo

- Introduzione
- Controllo visivo: approvvigionamento per prodotti alimentari in generale
- Controllo visivo: stoccaggio delle materie prime per prodotti alimentari in generale
- Controllo visivo: approvvigionamento per prodotti alimentari contenenti allergeni (es. glutine)
- Controllo visivo: stoccaggio delle materie prime per prodotti alimentari contenenti allergeni (es. glutine)
- Controllo visivo: lavorazione
- Separare

- Cuocere
- Riscaldare
- Controllo visivo: conservazione del prodotto finito
- Controllo visivo: distribuzione, incarto, vendita
- Controllo visivo: somministrazione
- Prova tu!
- Riepilogo

Verifica e rotazione della merce immagazzinata

- Lo stoccaggio in magazzino
- La conservazione di alimenti refrigerati

Verifica e rotazione della merce immagazzinata

- Lo stoccaggio in magazzino
- La conservazione di alimenti refrigerati

Nozioni di chimica merceologica, chimica e fisica

- Introduzione
- Tipologie di microbi in funzione della temperatura
- Fattori di crescita
- Gli effetti della temperatura sui microbi
- Presenza in acqua libera
- Contaminazione: pericoli fisici
- Contaminazione: pericoli chimici
- Contaminazione: pericoli microbiologici
- Prova tu!
- Riepilogo

Altre intolleranze alimentari

- Introduzione
- Obbligo di indicazione in etichetta
- Cos'è un'allergia alimentare ed elenco degli allergeni
- La gestione del rischio allergeni
- Alimenti sui quali prestare attenzione
- Riepilogo

Test di fine modulo

MODULO 3 – PULIZIA E IGIENE

Pulizia dei locali

- Introduzione
- Detersione e disinfezione
- Programma di sanificazione
- Cadenza delle operazioni
- Detergenti
- Disinfettanti
- Attrezzature di lavoro
- Disinfestazione
- Smaltimento dei rifiuti alimentari
- Rifornimento idrico
- Conservazione alimenti
- Conservazione: pericoli e rimedi
- Prova tu!
- Riepilogo

Igiene della persona

- Introduzione
- Vestiario
- Cura della persona
- Malattie trasmissibili
- Manipolazione alimenti: pericoli e rimedi
- Quando lavarsi le mani
- Prova tu!
- Riepilogo

Norme igieniche basilari per la lotta agli infestanti

- Disinfestazione

Test di fine modulo

MODULO 4 – NORMATIVA E ASPETTI GIURIDICI

Gestione delle risorse umane

- L'igiene del personale: abbigliamento da lavoro e igiene delle mani
- Assicurare l'igiene degli ambienti
- Evitare la contaminazione: rispetto indicazioni e prescrizioni aziendali
- Cautele in caso di malattie

Test di fine modulo

TEST DI FINE CORSO

Certificazione/Attestato: Attestato di fruizione conforme alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

Prodotto da: Federsicurezza Italia - TS Learning

Contenuti a cura di: Federsicurezza Italia - TS Learning

Requisiti

HTML5

Acrobat Reader

I documenti PDF sono esportati per la versione 5 ma sono compatibili con le versioni successive di Acrobat Reader rilasciate fino alla data di aggiornamento di questo file.

Browser

- Internet Explorer 10
- Internet Explorer 11
- Mozilla Firefox
- Google Chrome

JavaScript abilitato

Blocco popup disabilitato

Risoluzione video minima

I corsi sono ottimizzati per una visualizzazione a 1024x768 su pc e tablet da almeno 7 pollici.

Altoparlanti o cuffie

Modalità di tracciamento dati - SCORM 1.2