

IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI – HACCP Hazard Analysis Critical Control Points Corso per personale delle imprese alimentari

Decreto del Direttore del Servizio prevenzione e sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria
22.04.2020 n.728 Regione Friuli Venezia Giulia REG.CE.852/2004 COD. F.09SL.0912.4 FRI 392536

Corso rivolto agli addetti nel settore alimentare

Date	15 maggio 2024
Orari	17.30-19.30 in videoconferenza
Durata	Corso della durata complessiva di 2 ore, comprensivo della verifica dell'apprendimento
Sede del corso	Duemilauno/Videoconferenza
C.F.A.	Unica Società Cooperativa S.S.13 km.146 loc. Bueriis Magnano in Riviera (Ud)
Obiettivi e Finalità del corso	Il corso si pone l'obiettivo di garantire che la sicurezza alimentare sia presente in tutta la filiera aziendale, attraverso un'adeguata formazione ed informazione dei lavoratori addetti alla manipolazione degli alimenti nei processi di lavorazione, produzione, trasporto e distribuzione dei prodotti alimentari.
Riferimenti Legislativi	Reg.CE 852/2004; L.R.21/2005; Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 22.04.2020 n.728 Regione FVG.
Destinatari	Addetti che operano la manipolazione diretta od indiretta degli alimenti.
Requisiti minimi	Comprensione della lingua italiana – Corso a numero chiuso

ARGOMENTI DEL CORSO

MODULO n. 1

**1 GIORNATA
ORARIO 17.30-19.30
DOTT.SSA ANNALISA DA RE**

Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria del 22.04.2020 n.728, Allegato I, (contenuti minimi previsti da adattare in base a quanto previsto dal Manuale di autocontrollo)

- Presentazione del docente e dei partecipanti
- Patto d'aula
- Le caratteristiche di conformità e di sicurezza dell'alimento, l'igiene ed i rischi sanitari con particolare riguardo alla contaminazione.
- I processi operativi, riferiti alla specifica fase della produzione, della trasformazione e delle distribuzioni ed ove necessario, i requisiti di mantenimento della catena del freddo, di deposito e confezionamento e le procedure di pulizia e sanificazione.
- Eventuale Sporzionamento di pasti
- Acquisto materie prime e preparazione e cottura di pasti con e senza affiancamento dell'ospite.
- I principi e l'applicazione del sistema HACCP ed eventuali altri argomenti che incidono sulle condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano degli alimenti, individuato anche in base a linee guida nazionali ed internazionali.
- Test di verifica dell'apprendimento
- Gradimento

ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI

Risultati attesi	Diventare un lavoratore consapevole al fine di prevenire le malattie trasmesse da alimenti.
Metodologia didattica	Il corso è caratterizzato da una metodologia didattica attiva attraverso lo studio di casi aziendali ed alle esercitazioni di gruppo.
Docenti e/o istruttori	Tutti i docenti del corso sono qualificati in base alle conoscenze, competenze, abilità ed esperienze in loro possesso, in relazione alle tematiche trattate durante il corso ed in relazione ai moduli teorici e pratici.
Materiali didattici	Ad ogni partecipante verrà inviata dispensa in formato cartaceo e/o elettronico, contenente documenti di utilizzo e di lettura a supporto ed integrazione della formazione
Registro	E' stato predisposto un Registro delle presenze in formato elettronico generato dalla piattaforma per ogni lezione del corso
Verifica finale	Il corso si concluderà con un test scritto individuale di verifica dell'apprendimento. Obiettivo della verifica è analizzare l'effettivo trasferimento delle conoscenze e sanare eventuali lacune/necessità di chiarimento sugli argomenti trattati. Il test verrà corretto in aula e si riterrà superato con il 70% di risposte esatte sul totale delle domande. Qualora il risultato del test non venga valutato soddisfacente la verifica verrà completata con un

colloquio individuale sugli argomenti trattati durante il corso ed i successivi chiarimenti.

- Frequenza al corso** L'attestato di partecipazione verrà rilasciato a fronte della **frequenza del 90%** delle ore totali, fatto salvo la verifica delle conoscenze acquisite.
- Attestato relativo al corso** Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato individuale ad ogni partecipante, numerato, rilasciato da AiFOS ed inserito nel registro nazionale della formazione. Tale documento sarà autenticato da un numero univoco e dal QR Code automaticamente generato dal sistema Ge.Co. La responsabilità dell'emissione dell'Attestato finale è del Direttore del C.F.A. ed è necessaria per la validazione l'apposizione di firma autografa da parte dei responsabili (direttore CFA, coordinatore, medico, etc.)
- Archivio documenti** Tutti i documenti del corso, programma, registro con firme degli partecipanti, materiali e test di verifica saranno conservati nei termini previsti dalla legge presso la sede del CFA che ha organizzato il corso.
- AiFOS Soggetto Formatore nazionale** AiFOS quale associazione di categoria nazionale aderente a Sistema Impresa, operante su tutto il territorio nazionale è soggetto *ope legis* (ai sensi D.Lgs. 9 Aprile 2008, n.81 e s.m.i. nonché ai sensi degli Accordi Stato Regioni) per la realizzazione dei corsi di formazione che ne rilascia gli Attestati.
- C.F.A. Centro di Formazione AiFOS** Struttura formativa di diretta ed esclusiva emanazione di AiFOS cui sono stati demandati tutti i compiti amministrativi, organizzativi e di supporto alla didattica ed allo sviluppo del corso

Per informazioni:

Unica Soc. Coop. S.S.13 km.146 1 Loc.tà Bueriis Magnano in Riviera (Ud)

tel. 0432784465 formazione@unicasicurezza.com