



DSCRIZIONE DEL CORSO

Il corso online HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)- L'igiene alimentare è riferito alla formazione per addetti al settore alimentare in attività che rientrano nella filiera produttiva e distributiva di alimenti e bevande.

Conoscere le regole dell'igiene e della sicurezza alimentare è un requisito indispensabile per tutti i profili e le figure che entrano in contatto con gli alimenti: dagli agricoltori agli autotrasportatori.

Il corso Haccp di 1° livello si effettua in sostituzione dell'ex libretto sanitario ed è rivolto a chi non entra direttamente in contatto con alimenti e bevande o che ne viene a contatto in aziende esposte da un rischio medio/basso per la sicurezza alimentare, secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02, fornisce le linee guida per i corretti comportamenti e le procedure atte a garantire un'adeguata igiene alimentare.

Modalità: E-Learning

Durata: 4 ore (4 e-learning)

Obiettivo: fornire, così come descritto dal D.L. n.155/97 in materia di "autocontrollo", ai dipendenti le capacità pratiche per l'analisi di rischi e punti critici di controllo". E' obbligatorio formare i lavoratori che effettuano manipolazione alimentare (OSA: Operatori del Settore Alimentare) ed i loro responsabili (capi reparto, responsabili di settore, etc) nonché operatori non qualificati del settore alimentare che assolvono semplici incarichi operativi (bar, ristoranti, pasticcerie, trattorie, panetterie, gastronomie, pizzerie, addetti alla macelleria, addetti alla produzione di latticini, di pasta fresca, tavole calde, hotel alberghi, servizi catering, venditori di alimenti ambulanti, supermercati, mense scolastiche e aziendali, frutterie, pescherie, alimentari, ecc.) in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto e distribuzione, compresa la somministrazione di prodotti alimentari)

Destinatari: gli operatori del settore alimentare in attività a medio/basso rischio per la sicurezza che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o addetti che NON manipolano alimenti e deputati alla sola somministrazione e vendita. Ne sono un esempio promoter, magazzinieri, camerieri, addetti mensa, addetti a vendita e trasporto di prodotti ortofrutticoli ed alimenti sfusi e tutte le categorie professionali che NON manipolano alimenti (settori Ateco 2007 55 e 56). Metodologia: attività svolta in ambiente web, specificatamente utilizzato per la formazione a distanza attraverso la rete (e-learning), che consente l'erogazione e la gestione online di contenuti quali risorse di testo, immagini, animazioni, video, interazioni. La riutilizzabilità, il tracciamento e la catalogazione sono garantite dai pacchetti SCORM (Sharable Content Object Reference Model), il supporto didattico (tutor) e quello tecnico sono disponibili nel coordinamento dei forum che garantiscono l'interattività tra il programma e lo studente con momenti di verifica, possibilità di inserire testi e note, di visualizzare video e immagini, di consultare rapidamente le fonti, di interfacciarsi attraverso email.

Docenti: Il Corso E-learning "Haccp" di 1° livello prevede l'apporto di professionalità specialistiche, in grado di offrire ai partecipanti elementi didattici sia teorici che pratici.

Tutor e assistenza: A supporto dell'attività formativa è disponibile un E-Tutor che interfaccia utenti per coordinamento e supporto.

È inoltre possibile contattare il servizio di assistenza tecnica su eventuali problemi di funzionamento della piattaforma, inserendo un messaggio nell'area "invia feedback" presente nella piattaforma stessa. Aula virtuale: I partecipanti possono interagire tra di loro e con il Tutor in un'aula Verifiche e valutazione: Dopo aver completato la visione di tutti i moduli del corso on line si accede al test di valutazione finale strutturato con 15 domande a risposta multipla di cui solo una corretta, 3 tentativi (viene preso in considerazione il voto più alto, nessun limite di tempo. Per superarlo, è necessario rispondere correttamente ad almeno il 80% delle domande, in caso contrario è obbligatorio rivedere i moduli in cui si trattano le domande alle quali sono state date risposte errate e quindi effettuare nuovamente il test finale. Il test visualizza domande estratte casualmente da un archivio, diverse ed esposte in modo casuale per ogni tentativo di superamento del test. Le risposte di ogni domanda sono visualizzate in ordine casuale.

Contenuti: Introduzione e Materiali a supporto, Decreto Legislativo 81 del 2008 Dispositivi di protezione individuale

Il corso di formazione HACCP per alimentaristi, è stato strutturato per consentire al corsista di seguire i programmi di studio (soprattutto in riguardo dei tempi) previsti dalle diverse normative regionali. Validità del corso: la normativa regionale può disciplinare in modo specifico la formazione degli addetti al settore alimentare, prevedendo modalità formative, programmi e durata dei corsi specifiche per ogni regione. Invitiamo quindi i fruitori di questo corso a valutare gli eventuali requisiti richiesti dalla normativa della propria regione.

VALIDITA' ELENCO REGIONI

Tabella Ufficiale conforme alle normative regionali in materia di sicurezza alimentare.

- Abruzzo: 3 anni
- Basilicata: 1 anni
- Calabria: 3 anni
- Campania: 3 anni
- Emilia-Romagna: 4 anni
- Friuli-Venezia Giulia: 2 anni
- Lazio: autonoma
- Liguria: 5 anni
- Lombardia: autonoma
- Marche: 3 anni
- Molise: autonoma
- Piemonte: autonoma
- Puglia: 4 anni
- Sardegna: 3 anni
- Sicilia: 3 anni
- Toscana: 5 anni
- Trentino-Alto Adige: autonoma
- Umbria: 3 anni
- Valle d'Aosta: 3 anni
- Veneto: autonoma

Riferimenti normativi: Regolamento (CE) 852/2004.

Programma del corso: online in e-Learning

CONTENUTI

Parte prima – Obiettivi e caratteristiche generali

1. Contenuti
2. Il metodo
3. Tipi di rischi
4. Rischi microbiologici, classificazione, microrganismi, Microrganismi patogeni, Alimenti e microorganismi. fattori e crescita batterica
5. Le malattie alimentari
6. Rischi chimici negli alimenti e rischi chimici nell'alimentazione
7. Tecnologie alimentari

Parte seconda – analisi dettagliata

1. HACCP acronimo, igiene e salute
2. Metodo garanzia e salubrità
3. Catena di produzione
4. Cambiamento stili di vita
5. Obiettivi HACCP e che cosa è
6. Controllo ispettivo
7. Principi e concetti portanti
8. HACCP ed ispettori
9. Definizione CCP e monitoraggio
10. Piano, foglio di lavoro, manuale e normativa italiana, contenuti manuale
11. Fasi di verifica

Parte terza – igiene comportamentale

1. Competenza, abilità e conoscenza
2. Vantaggi HACCP
3. Ruolo operatore di cucina
4. Decalogo OMS
5. Regole conservazione e manipolazione
6. Le misure igieniche
7. Pulizia e disinfezione: fasi
8. Acqua calda: igiene utensili e procedure generali
9. Programma generale di pulizia
10. Cosa fare e cosa non fare: prospetto

ATTESTATO

Alla conclusione del corso, è previsto il rilascio di un attestato numerato progressivamente dell'avvenuta formazione ai sensi del regolamento CE 852 04, da parte del CIOFS-FP

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

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