

CORSO HACCP - ADDETTI che Manipolano Alimenti – 6 ORE

(Reg. CE 852/04 - D.G. Regione Lazio 825 del 03/11/2009)

Il corso HACCP di 6 ore è rivolto al personale qualificato che opera in tutte le aziende che per svolgere la loro funzione vengono a contatto con gli alimenti e le bevande secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02; e si effettua in sostituzione dell'ex libretto sanitario.

PROGRAMMA

Il sistema HACCP prevede l'acquisizione di nozioni importanti quali l'importanza del controllo visivo; L'importanza della verifica della merce immagazzinata e della sua rotazione; e lo studio di norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori; nonché la valutazione e controllo delle temperature e del microclima.

- **La tutela del consumatore**
 - o Quadro normativo
 - o Quadro normativo in Italia
- **Pericoli alimentari e conservazione**
 1. Pericoli alimentari
 2. Batteri
 3. Virus
 4. Funghi, muffe e parassiti
- **Malattie trasmesse dagli alimenti**
 1. Malattie batteriche
 2. Batteri sporigeni
 3. Malattie virali
 4. Malattie da parassiti
 5. Sindrome sgombroide
- **Conservazione degli alimenti**
 1. Metodi di conservazione
- **Buone pratiche di lavorazione degli alimenti**
 1. Igiene degli ambienti
 2. Buone pratiche di gestione degli ambienti
 3. Requisiti di igiene
 4. Come effettuare una buona pulizia
 5. Piano di sanificazione
- **Manutenzione degli ambienti**
 1. Manutenzione di locali, attrezzature e impianti
 2. Disinfestazione
- 3. Igiene personale
- **Controlli pre-lavorazione**
 1. Buone pratiche di lavorazione degli alimenti
 2. Ricevimento delle materie prime
 3. Qualifica dei fornitori
- **Lavorazione diretta**
 1. Attività di lavorazione e trasformazione
 2. Lavorazioni particolari: frittura
 3. Lavorazioni a rischio
 4. Potabilità dell'acqua
- **Conservazione e presentazione**
 1. Congelamento e scongelamento
 2. Conservazione semilavorati e prodotti finiti
 3. Presentazione e somministrazione dei prodotti
- **Controlli post-lavorazione**
 1. Trasporto
 2. Attività di fine giornata
 3. Rintracciabilità
- **Allergeni**
 1. Tutela del consumatore sensibile
 2. Allergeni
 3. Allergeni e normativa

VERIFICA FINALE DI APPRENDIMENTO:

Test a risposta multipla e colloquio orale