

**PROGRAMMA CORSO DI FORMAZIONE IN MODALITA' E-LEARNING
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS
PER TITOLARI E RESPONSABILI – 8 Ore**

Ai sensi del Regolamento CE 852/2004, Allegato II, Capitolo XII, punto 1 e delle Leggi Regionali vigenti

INTRODUZIONE:	Corso di formazione per Titolari e Responsabili del settore alimentare
DESTINATARI:	Questo corso è destinato ai titolari o ai responsabili HACCP che devono gestire tutti gli aspetti legati agli adempimenti normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare: igiene degli ambienti, aggiornamento e formazione del personale, selezione dei fornitori ed approvvigionamento, prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare, la gestione di allergie e intolleranze, la rintracciabilità e la corretta informazione al consumatore.
CONTENUTI DEL CORSO:	<p>Prerequisiti Cenni di biologia, i principi nutritivi, il concetto di contaminazione di un alimento, i contaminanti biologici, i contaminanti chimici, i contaminanti fisici.</p> <p>L'igiene della persona Norme di comportamento del personale: l'uso corretto della divisa, regole di igiene da osservare durante il turno di lavoro, stato di salute.</p> <p>L'igiene degli ambienti e delle attrezzature Le caratteristiche dei detergenti e dei disinfettanti, le fasi del ciclo di sanificazione, la lotta agli animali infestanti, la gestione dei rifiuti.</p> <p>L'igiene degli alimenti Il concetto di contaminazione all'origine (o primaria) e di contaminazione in fase di manipolazione (o secondaria), la contaminazione crociata.</p> <p>Le malattie a trasmissione alimentare (MTA) I principali patogeni responsabili di malattie a trasmissione alimentare: Stafilocco aureo o enterotossico, Salmonella, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Virus dell'epatite A (HAV), Bacillus cereus, Vibrio parahaemolyticus, Listeria monocytogenes, Brucellosi, Taenia Solium e Taenia Saginata, Trichinella spiralis, Anisakis, Encefalopatia spongiforme bovina (BSE).</p> <p>La prevenzione delle MTA Strategie di prevenzione della trasmissione di malattie a trasmissione alimentare: la corretta manipolazione, la conservazione, la cottura, il raffreddamento, la pulizia di ambienti e attrezzature, l'igiene personale.</p> <p>L'autocontrollo e i principi dell'HACCP Il Codex Alimentarius, i principi fondamentali della sicurezza alimentare: la produzione primaria, lo stabilimento produttivo (l'importanza della progettazione e impianti), i requisiti di ambienti e attrezzature, le norme per locali temporanei/mobili e distributori automatici, l'acqua utilizzata per la produzione di alimenti, gli spogliatoi e i servizi igienici del personale, l'illuminazione, la conservazione degli alimenti, lo stato di salute del personale, il trasporto di alimenti, l'informazione al consumatore, l'addestramento. I principi del metodo HACCP e il piano di autocontrollo.</p> <p>La rintracciabilità Il concetto di rintracciabilità secondo il Reg. CE 178/02. Cosa si intende per "rintracciabilità interna". La differenza tra "ritiro" e "richiamo" e tra "rintracciabilità" e "tracciabilità".</p> <p>La conservazione degli alimenti Alimenti non deperibili e alimenti deperibili. Metodi fisici, chimici, biologici e chimico-fisici di conservazione. Le principali tecniche di cottura degli alimenti.</p>

	<p>Allergie e intolleranze</p> <p>Diete speciali. I 14 allergeni secondo la normativa vigente (allegato II, Reg. UE 1169/11). La differenza tra allergia e intolleranza. Diete per allergici. Le principali intolleranze (glutine e lattosio). La celiachia: Introduzione, normativa di riferimento, la celiachia malattia, la diagnosi, le regole operative durante la produzione di pasti senza glutine.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento</p> <p>L'importanza della selezione del fornitore nell'azienda alimentare: affidabilità e rispetto dei requisiti normativi.</p> <p>L'informazione al consumatore</p> <p>La corretta informazione al consumatore finale in un'ottica di completa trasparenza secondo il Reg. UE 1169/11: un obbligo per le aziende di produzione di prodotti confezionati (imballati), ma anche per aziende di trasformazione o di distribuzione di alimenti destinati alla collettività.</p> <p>Questionario finale di apprendimento</p>
MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL CORSO	<p>Formazione in e-learning, tramite il sito http://fad.prelab.it, con verifica finale dell'apprendimento e validazione finale del tutor.</p> <p>Sono previste esercitazioni in itinere che hanno come scopo quello di favorire nel partecipante la traduzione, non sempre facile, fra teoria e pratica. Lo svolgimento delle esercitazioni proposte, soggette alla valutazione del docente, rappresenterà materiale didattico e metodologico prezioso per la qualificazione del proprio lavoro.</p> <p>La formazione e-learning si svolge su una piattaforma informatica che prevede il tracciamento di tutto l'apprendimento tramite standard internazionali.</p> <p>Tutti i documenti ed il tracciato del percorso formativo, rimangono in piattaforma a disposizione del corsista, dell'azienda e di verifiche da parte dell'organismo di vigilanza o di ispettori della Sicurezza sul Lavoro.</p>
SOGGETTO FORMATORE	<p>PRE.LAB S.R.L. FORMAZIONE MEDICINA E LAVORO Azienda certificata UNI EN ISO 9001:2008 ed alla norma UNI ISO 29990:2011 Azienda inserita nell'Albo degli operatori Accreditati per la Formazione, n° di iscrizione 655 del 22/02/2011, ai sensi della D.G.R. nr. 10882 del 23.12.2009 e decreti attuativi Regione Lombardia</p>
RESPONSABILI DEL PROGETTO FORMATIVO	<p>Dott.ssa Roberta De Noia, Tecnologo Alimentare (N°363 OTALL) Geom. Mara Verzino, Responsabile ufficio formazione Pre.lab Srl, Soggetto Formatore legittimato per la salute e sicurezza sul lavoro (D.l del 06.03.2013).</p>
RELATORE E TUTOR:	<p>Dott.ssa Roberta De Noia (Consulente e formatrice in materia di Igiene degli alimenti – Tecnologo Alimentare Iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria al n. 363)</p>
QUOTA DI PARTECIPAZIONE:	<p>La quota indicata sulla scheda d'adesione/commissione/offerta comprende l'iscrizione al corso ed il materiale didattico. Il pagamento dovrà essere effettuato prima dell'inizio dei corsi.</p>
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE:	<p>Ai partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004, Allegato II, Capitolo XII, punto 1 e delle Leggi Regionali vigenti. Per il rilascio degli attestati è obbligatoria la frequenza del 100% del monte ore previsto dal programma del corso, il superamento del test finale di verifica apprendimento e la validazione dell'intero percorso formativo da parte del tutor del corso.</p>
DURATA DEL CORSO:	<p>Totale 8 Ore</p>
MODALITA' DI ISCRIZIONE:	<p>Mediante compilazione della scheda di iscrizione (M 7.2.04) o con sottoscrizione della commissione e/o offerta con allegato l'Elenco partecipanti (M 7.5.16) o mediante la compilazione on-line dell'apposito Modello sul sito http://fad.prelab.it</p>
REQUISITI DI SISTEMA PER LA FRUIZIONE DEI CORSI IN E-LEARNING:	<p>Per partecipare ai corsi online sarà sufficiente un computer (o altro dispositivo, come tablet) dotato di scheda audio, e Webcam, collegamento Internet e relativo Browser aggiornato all'ultima versione (Internet Explorer, Firefox, Chrome, Safari, Opera). Dispositivo (MAC, Windows, Android e iOS) connesso ad internet tramite banda larga (ADSL / fibra o 3G)</p>