

**PROGRAMMA CORSO DI FORMAZIONE IN MODALITA' E-LEARNING
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS
PER ADDETTO CHE NON MANIPOLA ALIMENTI - 4 Ore**

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

INTRODUZIONE:	Corso di formazione per Addetti che non manipolano alimenti durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
DESTINATARI:	Questo corso è destinato agli addetti che nello svolgimento delle proprie mansioni non manipolano alimenti. I contenuti del corso sono: igiene della persona, igiene degli ambienti, il metodo HACCP, il piano di autocontrollo, la rintracciabilità.
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>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>Questionario finale di apprendimento</p>
MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL CORSO	Formazione in e-learning, tramite il sito http://fad.prelab.it , con verifica finale dell'apprendimento e validazione finale del tutor. 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. La formazione e-learning si svolge su una piattaforma informatica che prevede il tracciamento di tutto l'apprendimento tramite standard internazionali. 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.
SOGGETTO FORMATORE	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
RESPONSABILI DEL PROGETTO FORMATIVO	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.I del 06.03.2013).
RELATORE E TUTOR:	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)
QUOTA DI PARTECIPAZIONE:	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.
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE:	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.
DURATA DEL CORSO:	Totale 4 Ore
MODALITA’ DI ISCRIZIONE:	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
REQUISITI DI SISTEMA PER LA FRUIZIONE DEI CORSI IN E-LEARNING:	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)