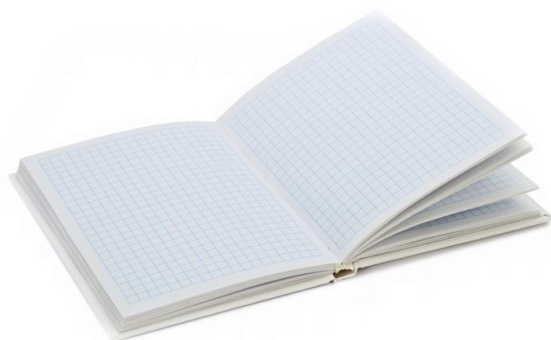


## FORMAZIONE RESPONSABILE HACCP

Il corso si rivolge ai Responsabili preposti al controllo dell'applicazione delle procedure di autocontrollo aziendali, al fine di acquisire la conoscenza e l'indipendenza nella gestione del piano di autocontrollo e all'applicazione delle corrette procedure igieniche nelle attività alimentari. E' indirizzato ai Responsabili che operano presso attività di somministrazione (es. bar, caffetterie, ambulante, ecc.) ed attività addette alla produzione e somministrazione (ristorazione collettiva, catering, panifici, pasticcerie, gelaterie, gastronomie, macellerie, pescherie, ecc.)



### PROGRAMMA DEL CORSO

## FORMAZIONE RESPONSABILE HACCP

(Capitolo II titolo XII del Reg. CE 852/04 e dell'art. n. 126 della L.R. n. 33 del 30/12/2009)

### ● DURATA 4 ORE

LEZIONE 1 (durata 4 ore)	
<b>Introduzione al corso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del corso</li> <li>• Presentazione docenti e partecipanti</li> </ul>
<b>Il sistema HACCP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il regolamento CE 852/2004 e CE 853/2004: la legislazione in campo alimentare</li> <li>• i principi del sistema HACCP e la sua applicazione</li> </ul>
<b>Funzioni e compiti del responsabile dell'autocontrollo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il ruolo del responsabile dell'autocontrollo, la valutazione dei rischi, l'identificazione dei punti critici di controllo, le registrazioni, le verifiche analitiche</li> <li>• la contaminazione e la conservazione degli alimenti</li> <li>• principi di sicurezza alimentare</li> <li>• tecniche di pulizia e sanificazione</li> <li>• processi e metodi di stoccaggio degli alimenti</li> <li>• metodologia per redigere un piano di autocontrollo</li> </ul>
<b>Test finale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test di valutazione Finale dell'apprendimento</li> <li>• Test di gradimento</li> </ul>

ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI	
<b>Riferimenti normativi</b>	Questo corso, obbligatorio per tutti i responsabili che operano presso attività di somministrazione (es. bar, caffetterie, ambulante, ecc.) ed attività addette alla produzione e somministrazione (ristorazione collettiva, catering, panifici, pasticcerie, gelaterie, gastronomie, macellerie, pescherie, ecc.) si svolge in attuazione dell'art. 126 della L.R. n. 33 del 30/12/2009 e del Reg. Ce 852/04.
<b>Finalità del corso</b>	Il corso vuole fornire a tutti i Responsabili che operano nel Settore Alimentare la formazione adeguata in merito alla gestione della sicurezza alimentare.
<b>Destinatari</b>	Tutti i lavoratori di qualsiasi azienda, impresa, servizi, nel settore privato ed il quello pubblico, con qualsiasi tipologia di contratto (fisso, progetto, temporale, atipico). <b>Numero massimo partecipanti 35 unità</b>
<b>Metodologia</b>	Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali.
<b>Docenti e responsabile progetto formativo</b>	Tutti i formatori hanno formazione e competenze pluriennali in relazione alle tematiche della salute e sicurezza sul lavoro come quanto richiesto dalle normative vigenti.
<b>Verifiche e valutazione</b>	Il corso si conclude con un test di verifica dell'apprendimento somministrato ad ogni partecipante con eventuale colloquio finale Al termine del corso un apposito questionario verrà proposto per la valutazione finale da parte dei partecipanti affinché possano esprimere un giudizio sui diversi aspetti del corso appena concluso.
<b>Registro</b>	E' stato predisposto un Registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione.
<b>Dispense</b>	Ad ogni partecipante verrà consegnato un CD Rom, o dispensa cartacea, contenente documenti di utilizzo e di lettura utili a completare la formazione conseguita.
<b>Attestato</b>	Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato individuale di partecipazione con verifica dell'apprendimento <b>secondo quanto previsto dalle normative vigenti.</b>