



Corso di formazione in materia di igiene degli alimenti - Accreditato alla regione Emilia Romagna ai sensi del DGR 311/2019

H.A.C.C.P. - Alimentaristi - H.A.C.C.P. EMILIA-ROMAGNA

Durata: 3 ore

Corso di formazione in merito ai rischi e ai pericoli alimentari, la conservazione degli alimenti, l'igiene, l'individuazione e il controllo rischi, gli allergeni e la celiachia.

A chi si rivolge

Questo corso è rivolto a tutto il personale alimentare le cui mansioni rientrano nei Livelli 1 e 2 così come classificati nella DGR 311/2019 della Regione EmiliaRomagna.

Argomenti e contenuti

- I rischi e i pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione
- Metodi e principi di autocontrollo
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Approvvigionamenti materie prime
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Igiene personale
- Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole attività
- Epidemiologia
- Gli allergeni alimentari
- Celiachia.

Obiettivi

L'obiettivo è quello di fornire un'informazione adeguata in merito ai rischi e ai pericoli alimentari, la conservazione degli alimenti, l'igiene, l'individuazione e il controllo rischi, gli allergeni e la celiachia.

Modalità e fruizione

Courseware multimediale

Certificazione

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.