

<b>TITOLO CORSO</b>	<b>HACCP – IGIENE ALIMENTARE</b>
<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	<b>D.Lgs 193/07</b>
<b>DURATA</b>	<b>4 ORE</b>
<b>AGGIORNAMENTO</b>	<b>4 ore ogni 5 anni</b>
<b>DESTINATARI</b>	<b>Tutti i lavoratori che sono operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti, di qualsiasi azienda, impresa, servizi, nel settore privato ed in quello pubblico, con qualsiasi tipologia di contratto (fisso, progetto, temporale, atipico)</b>
<b>OBIETTIVI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>fornire a tutti i lavoratori operatori del settore alimentare la formazione adeguata in relazione alla loro attività in applicazione della normativa europea e italiana;</b></li><li>▪ <b>ottenere una maggiore percezione dei rischi e formare i lavoratori su regole, consigli e procedure per preservare l'igiene degli alimenti</b></li></ul>
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Motivazione all'interesse per l'igiene</b></li><li>▪ <b>HACCP: definizione e norme</b></li><li>▪ <b>il pericolo di contaminazione di cibi e bevande</b></li><li>▪ <b>la corretta conservazione degli alimenti</b></li><li>▪ <b>la manipolazione degli alimenti</b></li><li>▪ <b>malattie trasmesse da alimenti</b></li><li>▪ <b>procedure di pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature</b></li><li>▪ <b>igiene personale dei lavoratori preposti alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti</b></li><li>▪ <b>verifiche e controlli del sistema HACCP</b></li><li>▪ <b>normative ed ispezioni del sistema sanitario</b></li><li>▪ <b>sanzioni correlate.</b></li></ul>
<b>ATTESTATO</b>	<b>Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza agli allievi che avranno partecipato ad almeno il 90% del monte/ore previsto.</b>