

HACCP - Reg. CE/UE n° 852/2004 Capitolo XII

Formazione obbligatoria* dell'operatore del settore alimentare

La nostra struttura organizza da anni corsi di igiene di base espressamente dedicati ad operatori impiegati nella produzione, preparazione, vendita, somministrazione di alimenti di piccole e medie imprese.

Oggi, le restrizioni rese obbligatorie e prudenti dalla pandemia, impediscono la formazione frontale. Per questa ragione abbiamo pensato a corsi preregistrati da somministrare a ciascun operatore singolarmente.



COME FUNZIONA

L'azienda riceve:

- **Un video** da proporre ai propri operatori singolarmente da PC
- **Dispense formative** di dettaglio stampabili da consegnare agli addetti
- **Un questionario** per la valutazione dell'apprendimento

Ogni operatore sottoposto a formazione dovrà compilare il proprio questionario. I questionari saranno rimandati al docente Bioqualità che, in caso di superamento del punteggio minimo richiesto, invierà all'azienda **verbale di avvenuta formazione e apprendimento per l'operatore**



PROGRAMMA

Un po' di legislazione...norme, normativa, ecc....

Pacchetto igiene: Regolamento (CE) n. 852/2004II, Sistema HACCP

Rintracciabilità e ritiro dei prodotti alimentari

Controlli ufficiali

Introduzione alla sicurezza alimentare: pericoli biologico, chimico, fisico, microbiologico

Allergeni

Igiene della persona

Servizi igienici e Spogliatoi

Divise, Utilizzo dei guanti, Scarpe, DPI, Copricapo

La salute dell'operatore: doveri comportamenti in caso di malattie, ferite, ...Controllo Sanitario

Comportamento nelle aree di lavoro

Diritti e doveri dell'operatore alimentare

Manipolazione dei prodotti, Igiene del luogo di

lavoro Operazioni di pulizie, Disinfezione degli

ambienti GMP (Pratiche di buona fabbricazione)

CONDIZIONI ECONOMICHE

La partecipazione al corso prevede un costo fisso per il materiale ed un costo partecipante per la qualifica.

- costo fisso per Video + Dispense 100,00 euro + iva
- Per ogni operatore qualificato 5,00 euro + iva

Siamo disponibili ad offerte per corsi con programmi personalizzati e per formazione frontale presso la Vs. sede.

***LA NORMATIVA**

*Il Regolamento CE/UE n° 852 del 29/04/2004 al CAPITOLO XII – Formazione – determina che gli operatori del settore alimentare **debbono** assicurare*

- 1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;*
- 2. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.*

Le regioni legiferano autonomamente sulla durata, argomenti e validità dei corsi di formazione, in dettaglio

Piemonte

DGR 31 luglio 2015, n. 25-1952

Valle d'Aosta

D.G.R. n. 4197 22 novembre 2004 Delibera N. 1067 6 maggio 2011

Liguria

DGR N. 793/29.06.2012 (B.U.R. N. 30 25.07.2012)

Lombardia

L.R. 33/09