

Formazione in aula

Formazione Personale Alimentarista (Regione Sicilia)

50.00 EUR (IVA Esclusa)

Descrizione

Gli operatori del settore alimentare (OSA), ai sensi del Regolamento (CE) N. 852/2004 Capitolo XII e ai sensi del D.A. n.275/2018 e s.m.i. (Regione Sicilia), devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti ricevano un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, oltre a garantire il continuo aggiornamento in relazione alle mansioni effettivamente svolte e alle eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti

A chi è rivolto

Il corso è rivolto al personale, di tutte le aziende alimentari, addetto alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di sostanze alimentari, e che richiede per la prima volta l'attestato di formazione.

Riferimenti legislativi

- Reg. (CE) n. 852/2004
- Reg. (CE) n. 853/2004
- D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018, come modificato dal D.A. n. 630 del 12 aprile 2019

Programma

Il corso HACCP proposto da SILAQ comprende la trattazione dei seguenti temi:

- Principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme.
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare.
- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici.
- Microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti.
- Requisiti generali in materia d'igiene.
- Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti.
- Principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature.
- Modalità di conservazione degli alimenti.
- Norme di buona pratica atte ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti.
- Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.
- Autocontrollo: nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc...).
- Autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP.
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Durata

12 ore

Risultati

Al termine della lezione verrà effettuato un **test di apprendimento** al fine di verificare la corretta comprensione dei

partecipanti.

Una volta conclusa la formazione, verrà rilasciato **attestato** di partecipazione.

Sanzioni

Il mancato svolgimento della formazione comporta sanzioni, definite dall'[art. 6 del Decreto Legislativo 193/07](#).

Aggiornamento

Aggiornamento periodico **triennale** della durata di **6 ore**, da effettuarsi 30 giorni prima della scadenza dell'attestato (come specificato nel D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018, modificato dal D.A. n. 630 del 12 aprile 2019)

Sedi e date

Domande e iscrizione

Per ulteriori informazioni o domande potete scrivere all'indirizzo email segreteria.didattica@silaq.it.

Iscrizioni online all'indirizzo www.silaq.com/formazione-in-aula/formazione-personale-alimentarista-regione-sicilia

Informazioni aggiornate al 19/10/2020 18:10:08