



## **Formazione Online HACCP**

### **12 ore**

#### **Addetti alla manipolazione degli alimenti**

REG. CE 852/04 - CSR 2470/06 - DGR Lazio 282/02 - DGR Lazio 825/09 CSR 59/10 -  
Ordinanza TAR 900/2010 - DGR Lazio 3/11 - Ordinanza TAR Campania 209/2012

Docente: 123 Formazione

ilTuoCorso – Ermes srl  
Via E. De Amicis, 57  
20123 Milano

## **Il corso**

Il corso è rivolto agli **Addetti alla manipolazione degli alimenti** in ambito alimentare. Si effettua in sostituzione dell'ex libretto sanitario; Il percorso formativo è previsto in tutte le aziende che conservano, commerciano, producono e manipolano alimenti e bevande secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/02. Il corso è svolto in collaborazione con 123 formazione ed ha una durata di 12 ore.

## **Programma e contenuti del corso**

- Il sistema HACCP (compiti e funzioni);
- L'importanza del controllo visivo;
- L'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione;
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
- Argomenti di microbiologia alimentare;
- Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
- Igiene delle strutture delle attrezzature e l'igiene personale;
- Approfondimenti sul quadro normativo e sanzioni;
- Legionella, somministrazione alimenti di origine animali
- Rischio e procedure allergeni
- Gestione delle risorse umane;
- Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

Verifica la validità del corso online presso la ASL competente della tua regione

- **Test di verifica:**
- All'interno di ogni modulo vi sono dei momenti di verifica dell'apprendimento che, se superati, permettono di procedere alle lezioni successive.
- Certificato:
- Al superamento del corso di formazione viene rilasciato regolare attestato.

## **I Docenti**

I docenti sono tutti Professionisti del settore HACCP, con esperienza certificata teorica e pratica. Ogni docente è stato accuratamente selezionato da 123 Formazione che ne garantisce le competenze e l'assoluta professionalità. Il materiale didattico è conforme alle ultime disposizioni ministeriali del 2013 e adottando le linee guida Europee HACCP/ ISO 22000.

## L'attestato

Il percorso formativo termina con il superamento dell'ultimo test di verifica generale, il quale andrà stampato, firmato e inviato (insieme a un documento di identità valido) via email ai riferimenti che verranno elencati.

Entro 48 ore, l'utente riceverà l'attesto via email in pdf, il caso di smarrimento, attraverso la propria area personale l'attestato potrà essere scaricato /ristampato.

Entro 10 giorni lavorativi l'attestato verrà inviato in formato cartaceo all'indirizzo indicato durante la registrazione.

Anche se vengono adottate le linee guida del Ministero della Sanità:

- [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pagineAree\\_1225\\_listaFile\\_itemName\\_o\\_file.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1225_listaFile_itemName_o_file.pdf)
- <http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginaInternaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?id=1225&lingua=italiano&menu=igiene>
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:it:PDF>

Per un maggiore scrupolo, consigliamo di chiedere parere all'asl di competenza riguardo la formazione online.

La prima Normativa Europea è del 1993 (Direttiva 43/93/CEE-(recepita in Italia con il D.Lgs. 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato).

Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

Prendendo spunto dal “**Codex Alimentarius**” **CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003**” e dal Regolamento CE 852/2004, la Commissione Europea ha redatto delle Linee guida generali sullo sviluppo e sull'applicazione delle procedure del sistema HACCP.

REG. CE 852/04 - CSR 2470/06 - DGR Lazio 282/02 - DGR Lazio 825/09 CSR 59/10 - Ordinanza TAR 900/2010 - DGR Lazio 3/11 - Ordinanza TAR Campania 209/2012