

Formazione per Responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare - edizione 2 (2020)

Presentazione

FormLab organizza corsi di formazione per Responsabili dell'Elaborazione, della Gestione e della Applicazione della Procedura di Autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare in Friuli Venezia Giulia, conformi a quanto previsto ai sensi dell'art. 5 L.R. 21/2005 e del Regolamento CE n. 852/2004, Allegato II, Capitolo XII, punto 2). Il Corso di Formazione per Responsabile Autocontrollo delle attività alimentari è indirizzato a colui che predispone e mette in atto il piano di autocontrollo: effettua una analisi della filiera produttiva dell'azienda, identifica quindi le criticità sui cui effettuare delle verifiche programmate e successivamente riscontra la conformità dei valori rilevati ai limiti preventivamente auto imposti o definiti dalla legge. Il Corso è indicato ai Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici. L'obbligo formativo dovrà essere espletato con decorrenza immediata (dal 12 maggio 2008) per tutti i responsabili HACCP, eccetto quelli che abbiano già frequentato un corso con contenuti analoghi a quelli previsti. I responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare che operano presso imprese ad attività stagionale, in zone ad alta rilevanza turistica, visto l'elevato turn-over aziendale, devono comprovare l'espletamento degli obblighi formativi quinquennali prima dell'inizio dell'attività.

I docenti chiamati a tenere il corso sono esperti del settore con preparazione professionale specifica in materia di igiene degli alimenti e delle bevande e in possesso del titolo di studio richiesto dalla normativa.

Soggetti interessati

Ai fini della formazione si individuano tre categorie di imprese del settore alimentare: • imprese della commercializzazione (depositi all'ingrosso, negozi di vendita, trasporto di alimenti, vendita ambulante, ecc.) • imprese della somministrazione (bar, caffetterie, osterie, ristoranti, pizzerie, somministrazione ambulante, ecc.) • imprese della produzione e/o trasformazione e/o somministrazione complessa (ristorazione collettiva, ristorazione che effettua banqueting e catering, panifici, pasticcerie, gelaterie, gastronomie, macellerie, pescherie, ecc.)

Sanzioni per il datore di lavoro

A carico dell'Operatore del Settore Alimentare (D.Lgs 193/2007): Sanzione amministrativa pecuniaria da € 500 a € 3.000. L'obbligo formativo ha cadenza quinquennale e deve essere espletato in modo differenziato dai responsabili delle tre categorie di imprese; Al termine del corso i partecipanti dovranno superare un test per accertare l'apprendimento delle nozioni.

Obiettivi specifici e risultati attesi

Il corso ha l'obiettivo di illustrare le caratteristiche fondamentali del metodo HACCP, le differenze tra autocontrollo alimentare e HACCP, ed assicurare che i responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure, basate sui principi del sistema HACCP, ricevano un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP". Tra le finalità del corso rientra anche l'obiettivo 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, finalizzata a rafforzare i comportamenti corretti per l'igiene sul luogo di lavoro e ad aumentare la consapevolezza dei pericoli di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti.

Programma del corso

Il corso per Responsabili dell'Elaborazione, della Gestione e della Applicazione della Procedura di Autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare in Friuli Venezia Giulia si articola secondo i seguenti argomenti:

- Rischi e pericoli alimentari (chimici, fisici, microbiologici) e loro prevenzione;
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera Alimentare
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore Alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di Autocontrollo
- Identificazione dei punti critiche loro monitoraggio, misure correttive e verifiche;
- Prerequisiti, GMP, HACCP, documentazione
- Esempi applicativi. Individuazione e controllo dei rischi nelle principali fasi di processo della specifica impresa del settore alimentare

Metodologia didattica

lezione frontale integrata da metodologie attive quali : discussioni, dimostrazioni, esercitazioni, uso di PC con videoproiettore, filmati, uso nella didattica di esempi pratici e/o test di gruppo.

Valutazione finale

Per accedere al test di valutazione finale e conseguire l'attestato di partecipazione al corso, è obbligatoria la frequenza del 90% del monte ore del corso.

Attestato

A tutti i partecipanti al corso verrà rilasciato un attestato di frequenza utilizzabile come titolo da includere nel curriculum formativo e professionale. Il rilascio dei crediti e delle varie Certificazioni è subordinato all'effettiva presenza del partecipante all'intero evento formativo verificata attraverso la registrazione manuale (firma entrata/uscita) o elettronica o in altra forma (ad es. badge), la compilazione del questionario sulla soddisfazione/gradimento dell'evento, nonché il superamento della valutazione dell'apprendimento e/o della prova pratica, ove prevista secondo la valutazione del Formatore/Istruttore. La raccolta dei questionari ("sulla soddisfazione/ gradimento" e quello relativo alla valutazione dell'apprendimento) avverrà alla fine dell'evento formativo. L'attestato di frequenza, ove siano soddisfatte le condizioni di cui sopra, verrà consegnato alla fine del corso o inviato via mail o inserito nell'area web dedicata all'Utente.

Strumenti didattici di supporto e materiale didattico

Ad ogni partecipante verrà fornita dispensa elaborata dai docenti e/o materiale di approfondimento in formato elettronico.

Modalità e criteri di verifica dell'apprendimento

Sono previsti test teorici e pratici.

Modalità di verifica della qualità formativa

E' prevista la compilazione di un questionario sulla soddisfazione dell'evento valutante la qualità dell'insegnamento e degli spazi dedicati alla didattica.