

Formazione per addetti al settore alimentare H.A.C.C.P. - videoconferenza - edizione 1 (2020)

Presentazione

FormLab organizza corsi di formazione per Addetti alla manipolazione degli alimenti 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 1)

Come previsto all'art. 5 della L.R. 18 agosto 2005 n. 21 gli operatori della produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti devono ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa ed essere aggiornati con periodicità dettata dalla complessità delle lavorazioni nelle quali sono impiegati. L'onere della formazione e dell'aggiornamento obbligatorio è a carico del datore di lavoro. L'obbligo formativo dovrà essere espletato (tramite frequenza delle 3 ore del corso e superamento dell'esame di verifica finale) da tutti gli operatori. Successivamente ogni operatore dovrà ripetere l'intervento formativo ogni 2 anni. Per i neoassunti la formazione dovrà essere espletata prima dello svolgimento dell'attività lavorativa. Gli addetti che operano una manipolazione a rischio presso imprese ad attività stagionale, in zone ad alta rilevanza turistica, visto l'elevato turn-over aziendale, devono comprovare l'espletamento degli obblighi formativi biennali prima dell'inizio dell'attività.

I docenti 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

Tutti gli addetti delle imprese alimentari che effettuano manipolazioni "a rischio", cioè chiunque effettui manipolazioni dirette di alimenti (compreso il semplice sporzionamento di alimenti già cucinati), ma anche chi si occupa della gestione di alimenti deperibili (ad esempio ricevimento e stoccaggio di alimenti confezionati che necessitano di un controllo della temperatura, come gli alimenti refrigerati, congelati o mantenuti in legame caldo in attesa della somministrazione) (ad es. sezionatori, casari, macellai, pescivendoli, gelatai, panificatori, pizzaioli, rosticciari, alimentaristi addetti ai banconi formaggi/salumi/panificazione/ecc., baristi, ristoratori, camerieri, ambulanti, ecc.).

Sanzioni per il datore di lavoro

Il mancato adempimento dell'obbligo di formazione, è sanzionato ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193: Sanzione amministrativa pecuniaria da € 500 a € 3.000.

Obiettivi specifici e risultati attesi

Fornire le conoscenze necessarie stabilite dalla normativa cogente in materia di igiene alimentare e una adeguata preparazione igienico-sanitaria, per gli addetti che effettuano manipolazioni a "rischio".

Programma del corso

Il programma si articola secondo i seguenti argomenti:

- nozioni di igiene degli alimenti
- nozioni sulle principali malattie trasmissibili con gli alimenti
- nozioni sull'igiene della persona

Metodologia didattica

Il corso è erogato in video conferenza.

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 delle varie "Certificazioni" e "Abilitazioni" sono subordinate all'effettiva presenza del partecipante all'intero evento formativo verificata attraverso la registrazione manuale (firma entrata/uscita), alla compilazione del questionario sulla soddisfazione dell'evento e al superamento delle verifiche finali (test teorico e/o esame pratico). La raccolta dei questionari avverrà alla fine dell'evento contestualmente alla consegna dell'attestato di frequenza.

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.