

CORSO IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI**

(4 ore)

(Art.36, 37 del D. Lgs. 9 Aprile 2008, n.81 – Accordo Stato Regioni 21/12/2011) – Il Regolamento (CE) 852/04

Obiettivi e Finalità del corso	Il corso vuole fornire agli addetti alla manipolazione le conoscenze di base dell'igiene alimentare in applicazione della normativa europea.
Riferimenti Legislativi	Artt. 36, 37 del D. Lgs. 81/08 – Il Regolamento (CE) 852/04
Destinatari ed eventuali crediti	Tutti i lavoratori di qualsiasi azienda, impresa, servizi, nel settore alimentare adibiti alla manipolazione.
Requisiti Minimi	Non sono richiesti requisiti particolari

ARGOMENTI DEL CORSO

Normativa di riferimento Artt. 36, 37 del D. Lgs. 9 Aprile 2008, n.81 - Il Regolamento (CE) 852/04	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema HACCP (compiti e funzioni) – • L'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti • L'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso – • Punti critici di controllo relative alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione • Importanza del controllo visivo - Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione – • Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori • Valutazione e controllo delle temperature e del microclima • Nozioni d'igiene delle strutture, delle attrezzature d'igiene personale e di normativa
	<ul style="list-style-type: none"> • Test verifica Finale e dell'apprendimento • Test di gradimento

ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI**- Risultati attesi -**

Il corso vuole fornire a tutti i lavoratori la formazione inerente la salute e sicurezza sul luogo di lavoro in applicazione della normativa europea e una maggior percezione del rischio nelle proprie attività lavorative.

- Metodologia didattica -

Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali.

- Docenti e/o istruttori -

Tutti i docenti del corso sono qualificati sulla base delle conoscenze, competenze, abilità ed esperienze, in relazione alle tematiche trattate durante il corso e ai moduli teorici e pratici.

- Verifica finale -

Il corso si conclude con un test di verifica dell'apprendimento somministrato ad ogni partecipante. Al termine del corso un apposito questionario verrà proposto per la valutazione finale da parte dei partecipanti affinché possano esprimere un giudizio sui diversi aspetti del corso appena concluso.

- Frequenza al corso -

L'attestato di partecipazione verrà rilasciato a fronte della frequenza del 100% delle ore totali, fatto salvo la verifica delle conoscenze acquisite.

- Attestato relativo al corso -

Al termine del corso ogni partecipante riceverà l'attestato individuale di formazione e di frequenza rilasciato da NYA S.r.l., ed inserito nel registro nazionale della formazione.