



SICUREZZA
H.A.C.C.P. LAZIO

***Corso per Responsabili delle procedure HACCP -
REGIONE LAZIO***

A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto ai Responsabili della procedura HACCP all'interno di ogni azienda alimentare.

OBIETTIVI

L'HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari. Il corso è indispensabile e rappresenta un obbligo di legge ed è fondamentale per essere in regola con la propria attività.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

DGR LAZIO N. 825 del 03.11.2009

CONTENUTI

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.
- Conservazione degli alimenti;
- Approvvigionamento delle materie prime;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene personale.
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

TEST INTERMEDI

Al termine di ogni unità formativa vi sono dei momenti di verifica dell'apprendimento che consentono all'utente di interagire con l'animazione verificando l'apprendimento dei concetti presentati. I test si considerano superati una volta raggiunto l'80% delle risposte esatte.

SUPERAMENTO

Il corso viene considerato completato una volta visionati tutti i contenuti e superati tutti i test relativi alle unità formative con un punteggio minimo dell'80%. Il punteggio finale sarà dato dalla media dei punteggi parziali.

CERTIFICAZIONE

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempo e costi
- Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali, utilizzabile in modalità strutturata o semi-strutturata
- Accessibilità ovunque e in ogni momento
- Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso



DURATA

20 ore



FRUIZIONE

6 mesi



REQUISITI

CPU Pentium II 400 MHz

Ram 32 Mbytes

Scheda video SVGA 800x600

Scheda audio 16 bit

Amplificazione audio

Web browser Mozilla Firefox o Google Chrome ultime versioni

Plug-in Flash Player e Java

TIPOLOGIA DI EROGAZIONE

courseware multimediale



CODICE CORSO

4HCPRL20