

MASTER

CORSO ADDETTI MANIPOLAZIONE ALIMENTI CATEGORIA A RISCHIO ELEVATO



CENTRO DI ALTA
FORMAZIONE

Corso Addetti Manipolazione Alimenti Categoria A Rischio Elevato

MASTER

Tutto il personale impiegato nel settore alimentare, nell'industria, nella ristorazione e somministrazione, come ristoranti e bar, nel commercio e in ogni altro settore alimentare rientranti nella CATEGORIA A – Rischio Elevato sono tenuti a seguire il Corso Addetti Manipolazione Alimenti Categoria A Rischio Elevato previsto dal sistema HACCP, così come indicato dalla legge vigente sulle norme igieniche. La Commissione Europea ha emanato le linee guida sull'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP come documento diretto a qualificare tutti coloro che intervengono nella catena della produzione alimentare. Le sanzioni per coloro che non rispettano le norme sull'igiene e la sicurezza alimentare possono essere di notevole entità, essendo in gioco la salute pubblica. Possono raggiungere i 150.000€ o addirittura la reclusione. Nell'elencazione degli obbligati vanno inserite tutte quelle categorie che entrano in contatto con gli alimenti, i quali devono, perciò, conoscere le regole principali dell'igiene e della sicurezza alimentare.

WWW.MASTER-FORMAZIONE.IT

Corso Addetti Manipolazione Alimenti Categoria A Rischio Elevato

MASTER

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un insieme di procedure, basate sulla prevenzione e mirate a garantire l'igiene degli alimenti.

L'obiettivo principale del corso HACCP è quello di formare il personale utile a garantire la sicurezza degli alimenti in rispetto delle norme igieniche e sanitarie.

Il processo di controllo fa riferimento a tutte le fasi della catena alimentare: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione e vendita.

Il regolamento CE 852/2004 stabilisce che tutte le aziende del settore alimentare devono obbligatoriamente adottare il manuale HACCP.

Formazione HACCP per Manipolazione Alimenti

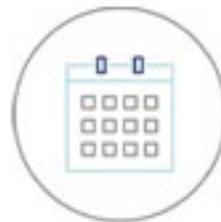
Categoria A - Rischio Elevato - 8 ore obbligatorie

MASTER



Certificazione CNL

Al termine del corso riceverai una certificazione con valore legale.



Organizzazione Flessibile

Imposta le tue scadenze e impara da solo, anche da smartphone.



Normativa

Regolamento Europeo (CE) n.852/2004 e Deliberazione della Giunta Regione Calabria n. 98/2007 e 28/2012.



Totalmente on-line

Il corso è disponibile 24 ore su 24, scegli tu quando seguire le lezioni



Durata: 8 ore

Video corso on demand di 6 ore



Corso in Italiano

Il corso è interamente in lingua italiana erogato on-line.

Destinatari del corso

Corso Addetti Manipolazione
Alimenti Categoria A
Rischio Elevato

Il corso comprende tutte le attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita, ed in particolare si rivolge a:

- Personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari;
- Produttori di gelato artigianale, yogurteria;
- Personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;
- Addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie;
- Pasticceri;
- Addetti all'industria conserviera;
- Addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce;
- Addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari,
- Addetti alle lavorazioni prodotto da forno;

Destinatari del corso

Corso Addetti Manipolazione
Alimenti Categoria A
Rischio Elevato

- Addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare;
- Addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari;
- Addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma;
- Allievi di scuola alberghiera e addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologico significativo;
- Responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda la cui attività è relativa alle sopraelencate specifiche categorie di rischio, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo, delle medesime attività.
- I professionisti della salute acquisiranno le competenze necessarie per rispettare i requisiti strutturali, le norme igienico sanitarie e la sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Il programma del corso

Corso Addetti Manipolazione Alimenti Categoria A Rischio Elevato

1 – Modulo unico

- Principali norme in materia di alimenti
- Decreto Legislativo 193/07
- Sistema sanzionatorio
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- Sicurezza e qualità alimentare
- La contaminazione alimentare
- Malattie a trasmissione alimentare
- Sistema HACCP
- Verifiche ispettive
- Norme per la conservazione del prodotto
- Norme di buona prassi igienica
- Detergenza e disinfezione
- Igiene del personale
- Lavorazione e manipolazione degli alimenti
- Rischio celiachia
- Principi base del sistema HACCP
- Finalità e contenuto del manuale di autocontrollo
- Diagramma di flusso
- Albero delle decisioni
- Sistema di monitoraggio HACCP e azioni correttive

Le modalità di Fruizione

Interamente on-line

Corso Addetti Manipolazione
Alimenti Categoria A
Rischio Elevato

Il corso, della durata di 8 ore è integralmente disponibile on-line, e on demand, i video sono accessibili in qualsiasi momento della giornata, puoi studiare nei tempi morti della tua giornata, da dispositivi mobile e da desktop.

Tutti i corsi prodotti da Master-Formazione.it sono prodotti secondo il principio del learner Centred Approach, focalizzato sulle esigenze di chi apprende, quindi sull'efficacia e sull'elasticità dell'apprendimento on-line.

La certificazione rilasciata con il corso

Corso Addetti Manipolazione
Alimenti Categoria A
Rischio Elevato

Master-formazione è ente territoriale della Confederazione Nazionale del Lavoro (CNL) e quindi autorizzato ad erogare formazione e rilasciare certificati riconosciuti a livello Nazionale. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato valido ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. e dell'Accordo Stato Regione del 21.12.2011, spendibile ai fini lavorativi e per l'assolvimento dell'obbligo formativo previsto dalla relativa normativa.

La certificazione di Master-Formazione.it attestano la tua esperienza formativa e dimostrano la tua capacità professionale, sono una **garanzia in più per il tuo datore di lavoro** e ti permettono di aggiungere valore al tuo profilo professionale.



Procedura d'acquisto e costo del corso

Il costo del corso è di **40 Euro**

Una volta selezionata la soluzione di pagamento, clicca sul tasto **Aggiungi al Carrello**, verrai indirizzato su una pagina di riepilogo dell'ordine, dove potrai procedere all'acquisto. Dopo aver cliccato su **Procedi con l'Ordine**, potrai scegliere il metodo di pagamento tra **Bonifico Bancario** e **Carta di Credito** tramite **Paypal**.

Maggiori informazioni sul corso

Corso Addetti Manipolazione
Alimenti Categoria A
Rischio Elevato

Se vuoi avere informazioni in più sul nostro Corso Addetti Manipolazione Alimenti Categoria A Rischio Elevato, ti invitiamo a visitare la pagina web del corso, dove potrai acquisire informazioni sempre aggiornate, contattarci e comprare il corso per iniziare a studiare:

<https://www.master-formazione.it/corsi/corso-addetti-manipolazione-alimenti-categoria-a-rischio-elevato/>

MASTER

CENTRO DI ALTA
FORMAZIONE

Master è un centro di Alta formazione nato nel 2019 come progetto dell'associazione **A.R.P.A. Onlus** (Associazione per il Recupero, la Promozione e l'Accoglienza). La Piattaforma on-line raccoglie la nostra offerta formativa, composta da oltre 70 corsi, realizzati in collaborazione con professionisti di grande esperienza specialistica.



Contatti

MASTER

Per qualsiasi informazione contattaci direttamente
tramite i canali che preferisci

www.master-formazione.it

info@master-formazione.it

Telefono: 091 7525791

Assistenza Whatsapp: 348 8131643

Via Monaco I, 32, Bagheria, Palermo, 90011.



CENTRO DI ALTA
FORMAZIONE