

HACCP



HACCP

CORSI HACCP

CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALIMENTARISTI DI LIVELLO 1

Ai sensi della delibera Giunta Regionale n. 540 del 06/05/2024 della Regione Toscana (ex attività alimentari semplici)

Progetto formativo MOD. A - M.A.A. (2 ore)

Durata: **2 ore - 24 settembre** ore 9.00-11.00

Rivolto a tutte le mansioni alimentari che non prevedono la manipolazione degli alimenti (camerieri, lavapiatti, addetti alle pulizie, tabaccaia, promoter...)

CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALIMENTARISTI DI LIVELLO 2

Ai sensi della delibera Giunta Regionale n. 540 del 06/05/2024 della Regione Toscana (ex attività alimentari complesse)

Progetto formativo MOD. A - M.A.A. (2 ore) | MOD. B - UF I (4 ore)

Durata: **6 ore - 26 settembre** ore 9.00-12.00 + aggiornamento 3 ore - **01 ottobre** ore 9.00-12.00

Rivolto a tutte le mansioni alimentari che prevedono la manipolazione degli alimenti (cuochi, pizzaioli, pasticceri, gelatai, addetti alla lavorazione di tutti gli alimenti e delle bevande)

CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI, RESPONSABILI DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO O PREPOSTI

Ai sensi dell'Allegato A della delibera Giunta Regionale n. 540 del 06/05/2024 della Regione Toscana

Progetto formativo MOD. A - M.A.A. (2 ore) | MOD. C - UF I (4 ore) | MOD. C - UFII (4 ore)

Durata: **10 ore - 04 ottobre** ore 9.00-10.00 - **08 ottobre** ore 9.00-13.00 - **09 ottobre** ore 9.00-13.00

+ aggiornamento **11 ottobre** ore 9.00-12.00

Rivolto a: tutti i Responsabili HACCP o preposti.

**Al termine dei corsi, rilascio attestato HACCP
valido per svolgere attività lavorative nella ristorazione, bar, alimentari e simili**

Corsi promossi dal **circolo agora** di Pisa in collaborazione con **Check Food - Qualità & Sicurezza Agro-Alimentare**

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19



CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALIMENTARISTI DI LIVELLO 1 AI SENSI DELLA DELIBERA GIUNTA REGIONALE N. 540 DEL 06/05/2024 DELLA REGIONE TOSCANA (EX ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI)

Progetto formativo

MOD. A – M.A.A. (2 ore)

Pacchetto igiene – concetti fondamentali, Reg. 178/2002, Reg. CE 852/2004.

Igiene dei prodotti alimentari.

Concetti di sicurezza e idoneità.

Definizione di rischio e pericolo.

Pericoli fisici, pericoli chimici e pericoli biologici.

La contaminazione.

Fonti di contaminazione.

Come si prevengono e controllano i pericoli.

Sanificazione.

Controllo degli infestanti.

Igiene del personale: stato di salute, malattie, ferite.

Pulizia del personale.

Comportamento del personale.

Fattori che influenzano lo sviluppo e la sopravvivenza dei microrganismi.

La conservazione.

Durata totale: 2 ore

Rivolto a: tutte le mansioni alimentari che non prevedono la manipolazione degli alimenti (camerieri, lavapiatti, addetti alle pulizie, tabaccai, promoter...)

CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALIMENTARISTI DI LIVELLO 2 AI SENSI DELL'ALLEGATO A DELLA DELIBERA GIUNTA REGIONALE N. 540 DEL 06/05/2024 DELLA REGIONE TOSCANA (EX ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE)

Progetto formativo

MOD. A – M.A.A. (2 ore)

Pacchetto igiene – concetti fondamentali, Reg. 178/2002, Reg. CE 852/2004.

Igiene dei prodotti alimentari.

Concetti di sicurezza e idoneità.

Definizione di rischio e pericolo.

Pericoli fisici, pericoli chimici e pericoli biologici.

La contaminazione.

Fonti di contaminazione.

Come si prevengono e controllano i pericoli.

Sanificazione.

Controllo degli infestanti.

Igiene del personale: stato di salute, malattie, ferite.

Pulizia del personale.

Comportamento del personale.

Fattori che influenzano lo sviluppo e la sopravvivenza dei microrganismi.

La conservazione.

MOD. B – UF I (4 ore)

Igiene personale: procedure di controllo comportamentale.

Igiene ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo infestanti.

Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari, i rischi fisici (es. soffocamento), malattie a trasmissione alimentare e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti.

Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e tecniche di conservazione.

Durata totale: 6 ore

Rivolto a: tutte le mansioni alimentari che prevedono la manipolazione degli alimenti (cuochi, pizzaioli, pasticceri, gelatai, addetti alla lavorazione di tutti gli alimenti e delle bevande)

**CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALIMENTARISTI DI LIVELLO 2
AI SENSI DELL'ALLEGATO A DELLA DELIBERA GIUNTA REGIONALE N.
540 DEL 06/05/2024 DELLA REGIONE TOSCANA (EX ATTIVITÀ
ALIMENTARI COMPLESSE)**

Progetto formativo

MOD. B – UF I (3 ore)

Igiene personale: procedure di controllo comportamentale.

Igiene ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo infestanti.

Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari, i rischi fisici (es. soffocamento), malattie a trasmissione alimentare e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti.

Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e tecniche di conservazione.

Durata totale: 3 ore

Rivolto a: tutte le mansioni alimentari che prevedono la manipolazione degli alimenti (cuochi, pizzaioli, pasticceri, gelatai, addetti alla lavorazione di tutti gli alimenti e delle bevande)

CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI, RESPONSABILI DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO O PREPOSTI AI SENSI DELL' ALLEGATO A DELLA DELIBERA GIUNTA REGIONALE N. 540 DEL 06/05/2024 DELLA REGIONE TOSCANA

Progetto formativo

MOD. A – M.A.A. (2 ore)

Pacchetto igiene – concetti fondamentali, Reg. 178/2002, Reg. CE 852/2004.

Igiene dei prodotti alimentari.

Concetti di sicurezza e idoneità.

Definizione di rischio e pericolo.

Pericoli fisici, pericoli chimici e pericoli biologici.

La contaminazione.

Fonti di contaminazione.

Come si prevengono e controllano i pericoli.

Sanificazione.

Controllo degli infestanti.

Igiene del personale: stato di salute, malattie, ferite.

Pulizia del personale.

Comportamento del personale.

Fattori che influenzano lo sviluppo e la sopravvivenza dei microrganismi.

La conservazione.

MOD. C – UF I (4 ore)

Igiene personale: procedure di controllo comportamentale.

Igiene ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo infestanti.

Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali

per allergie ed intolleranze alimentari, i rischi fisici (es. soffocamento), malattie a trasmissione alimentare e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti.

Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e tecniche di conservazione.

MOD. C – UFII (4 ore)

Obblighi e responsabilità civili e penali dell'OSA/OSM/OE: quadro normativo comunitario, nazionale, regionale.

Collaborazione ed assistenza durante i controlli ufficiali.

Obblighi e responsabilità in corso di allerte alimentari.

Principi del sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare basato sull'HACCP, valutazione dell'appropriatezza e verifiche del piano.

L'addestramento aziendale del personale: un appropriato strumento per garantire la sicurezza del prodotto alimentare.

Durata: 10 ore Rivolto a: tutti i Responsabili Haccp o preposti.

ORARIO LEZIONI:

– HACCP PRIMO LIVELLO – UNA LEZIONE – DUE ORE: 24/09 h.9/11

– HACCP SECONDO LIVELLO – DUE LEZIONI – SEI ORE: 26/09 h. 9/12 – 27/09 h.9-12

– AGGIORNAMENTO SECONDO LIVELLO – UNA LEZIONE – TRE ORE: 1/10 h. 9/12

– RESPONSABILI DI AUTOCONTROLLO – TRE LEZIONI – DIECI ORE:

4/10 h.9/11 – 8/10 h. 9/13 – 9/10 h.9/13

– AGGIORNAMENTO RESPONSABILI DI AUTOCONTROLLO – UNA LEZIONE –
3 ORE: 11/10 h. 9/12

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.



Orario segreteria: dal lunedì'
al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it

Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di
tessera ARCI.

Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027