

# Corso Analisi del Rischio e Punti Critici di Controllo

"...Il D.Lgs. 155 prevede la realizzazione di un metodo di autocontrollo mediante la creazione di un sistema HACCP, sigla inglese che significa "analisi dei rischi e punti critici di controllo..."

## Presentazione del Corso

Il Decreto legislativo 81/08 prevede la formazione obbligatoria per i responsabili e per gli addetti delle aziende dove si producono, manipolano e somministrano alimenti. I corsi sull'autocontrollo igienico-sanitario sono rivolti a tutti coloro che operano nella aziende di pubblico esercizio (titolare, soci, collaboratori e dipendenti) e sono finalizzati alla conoscenza del sistema HACCP per rendere i comportamenti dei singoli coerenti con la normativa, supportando l'attività di rilevazione e di controllo predisposta all'interno delle aziende.



## Obiettivi del Corso:

Il corso propone di fornire informazioni relative alle leggi vigenti nel settore alimentare con particolare riferimento al Decreto Legislativo n° 155/1997 e di supportare i titolari nella realizzazione e compilazione di un manuale di autocontrollo relativo alla propria attività.

Il corso non è da effettuare per i soggetti in possesso dei seguenti titoli di studio:

Laurea in Medicina e Chirurgia, Veterinaria, Sc. Biologiche o Equipollenti, Assistenza Sanitaria, Tecnica della Prevenzione, Infermieristica, Dietistica, Farmacia, Chimica, Biotecnologie, Tecnico dei Servizi di Ristorazione, Diploma di Operatore di Cucina e Diploma di Operatore di Sala

Allo stesso tempo, non devono effettuare il corso i seguenti soggetti:

Lavapiatti, venditori di frutta/verdura, venditori di alimenti confezionati, mugnai, personale degli asili e scuole materne che non manipolano i cibi.

## Durata del Corso:

Secondo quanto previsto dalla normativa regionale tutto il personale alimentarista dovrà frequentare un corso base in igiene degli alimenti e dei corsi di aggiornamento con durata e periodicità variabile in funzione del settore di appartenenza, come riassunto di seguito:

-Corso BASE per aziende del gruppo A	12 ore
-Corso BASE per aziende del gruppo B	4 ore
AGGIORNAMENTI:	
-Aziende del gruppo A	6 ore
-Aziende del gruppo B	4 ore

## Modalità:

L'attività formativa sarà erogata attraverso lezioni frontali in aula con l'utilizzo di una metodologia didattica.

## Attestato:

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza agli allievi che avranno partecipato ad almeno il 90% del monte/ore previsto e superato la prova di valutazione finale.

## Iscrizioni Multiple:

Sono previsti sconti in caso di prenotazione di più corsi da parte dello stesso soggetto o azienda.



...A seguire la Tabella per Individuare il settore di Appartenenza >

Settore	Classificazione Confartigianato ai soli fini formativi	Corso Base	Aggiornamento
<p>- Addetti del settore primario</p> <p>- Addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (ad es. tabaccherie, erboristerie, farmacie e parafarmacie, aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili, ortofrutta etc)</p>	GRUPPO B	4 Ore	Quinquennale con durata 4 ore
Settore	Classificazione Confartigianato ai soli fini formativi	Corso Base	Aggiornamento
<p>-Addetti del settore secondario (ad es. panetterie, pasticcerie, pasta fresca, ristorazione con o senza somministrazione etc.)</p> <p>- Addetti del settore terziario</p>	GRUPPO A	12 Ore	Triennale con durata 6 ore

**Il personale neoassunto deve essere formato entro 6 mesi dall'assunzione.**

