



| | | |
|---|---|--|
|  | Scheda tecnica attività formativa | MD03PQ16 REV. 00 |
| | Corso di formazione HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 per addetti alimentari |  Struttura Formativa Accreditata Decreto n. 1236 - 12/10/2018 |

Titolo attività formativa

Corso di formazione HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 – valido anche come aggiornamento

Tipologia (corso, seminario, ecc.)

Corso di Formazione

MISURE ANTICONTAGGIO

Per i corsi in aula viene applicato un protocollo anticontagio COVID-19 per l'organizzazione degli spazi e del lavoro tale da ridurre al massimo il rischio di prossimità e di aggregazione.

Primo intervento effettuato: limitare il numero massimo di partecipanti ai corsi nel rispetto delle distanze richieste.

Tutti i partecipanti dovranno rispettare le misure anticontagio come da normativa vigente:

-si richiede di non partecipare se si presentano sintomi influenzali e respiratori, temperatura corporea uguale o superiore a 37,5° o se si è stati in contatto con persone positive al SARS-COV-2 nei giorni precedenti.

-si richiede di indossare la mascherina di tipo chirurgico o FFP2 senza valvola

- usare gli appositi detergenti che saranno messi a disposizione all'ingresso dell'aula

Data e sede di svolgimento

Il corso sarà svolto a Jesi presso la sede Praugest in Via Setificio, 23

MARTEDI 19/10/2021 dalle 14.00 alle 18.00

NOTA: Il corso sarà confermato al raggiungimento del numero minimo di iscritti

Obiettivi

Il corso intende garantire agli operatori una adeguata formazione relativamente a:

le principali norme comunitarie ("Pacchetto igiene") e nazionali che regolamentano il settore alimentare; la conoscenza dei principali microrganismi patogeni responsabili delle più comuni intossicazioni e tossinfezioni alimentari; l'igiene degli alimenti, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti; le norme di buona prassi (GMP) e le procedure prerequisite; l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi H.A.C.C.P. correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso; punti critici di controllo (CCP) relativi alle fasi di produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione; misure preventive e correttive; etichettatura; le procedure per la tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari (Reg. Ce 178/02) e la procedura di ritiro/richiamo; l'importanza di conoscere i materiali a diretto contatto alimentare (MOCA).

Destinatari e requisiti minimi di partecipazione



- responsabili delle procedure di autocontrollo alimentare (operatore del settore alimentare);
- responsabili aziendali (titolare, legale rappresentante, operatore delegato dalla direzione aziendale allo svolgimento della funzione di responsabile aziendale ed alimentare);
- personale addetto alla manipolazione di alimenti, dalla produzione, allo stoccaggio, alla lavorazione e preparazione, alla trasformazione, alla vendita/somministrazione/commercio (es. addetti filiere alimentari, alla ristorazione in genere (somministrazione di alimenti e bevande))

Non sono previsti requisiti minimi.

Durata e frequenza minima

Il percorso formativo ha una durata di **4 ore**.

L'esito positivo delle prove di verifica, unitamente alla frequenza dell'intero monte ore del corso, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'attestato di frequenza.

| | | |
|---|---|--|
|  | Scheda tecnica attività formativa | MD03PQ16 REV. 00 |
| | Corso di formazione HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 per addetti alimentari | REGIONE MARCHE  Struttura Formativa Accreditata Decreto n. 1236 - 12/10/2018 |

Contenuti

Contenuti estratti dalla normativa del settore alimentare

PROGRAMMA

Argomenti

Il corso illustra le caratteristiche ed i principi del sistema HACCP, le procedure di autocontrollo con particolare riferimento a:

- La documentazione del sistema HCCP
- Comportamenti del personale: igiene della persona e procedure specifiche
- Microrganismi patogeni e Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA)
- Le corrette prassi igieniche
- Corretta conservazione degli alimenti e trattamenti di abbattimento microbico
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Etichettatura
- MOCA

Argomenti di approfondimento

- Aggiornamento normativo
- Case studies

Metodologia didattica

Si privilegia un approccio interattivo che comporta la centralità dell'allievo.

Modalità di valutazione

Al termine del modulo si svolgerà una prova di verifica consistente in un questionario a risposta multipla.

Materiale didattico

Sarà fornita documentazione di supporto contenente le slides proiettate durante il corso.

Attestato rilasciato

Attestato di partecipazione

Ruoli e competenze docenti

Il corso è tenuto da Biologa esperta nella consulenza in materia di Igiene degli Alimenti.

Costi e Adesione

Il costo del corso è di:

- € 70,00/persona + Iva
- € 70,00/persona iva compresa (per privati)

La partecipazione al Corso è subordinata all'invio della scheda di iscrizione (allegata) debitamente compilata ed al versamento della quota di partecipazione (da effettuarsi ad avvenuta conferma del corso).



La quota di partecipazione non è dovuta, per i nostri clienti titolari di un contratto comprensivo di tale servizio.

Modalità di pagamento

Il pagamento della quota di iscrizione può essere effettuato:

- a mezzo bonifico all'atto dell'adesione.

La fatturazione della quota di iscrizione avverrà entro 10 gg data pagamento.

| | | |
|---|---|--|
|  | Scheda tecnica attività formativa | <i>MD03PQ16 REV. 00</i> |
| | Corso di formazione HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 per addetti alimentari |  Struttura Formativa Accreditata Decreto n. 1236 - 12/10/2018 |

Tempi di rinuncia

Eventuali rinunce dovranno pervenire, per iscritto, almeno il giorno prima dell'inizio del corso. Nel caso di inosservanza di tale termine, verrà emessa fattura pari al 50% della quota di iscrizione prevista.

Numero minimo e massimo

Per il Corso è previsto:

- numero minimo: 8 partecipanti;
- numero massimo: 14 partecipanti in presenza (fa fede la data/orario iscrizione)

L'eventuale disdetta dell'evento sarà comunque confermata via telefono e/o mail dalla segreteria.



Come raggiungere la sede del Corso (Jesi)



<https://www.google.it/maps/dir/43.5119187,13.2684103/Via+Setificio,+23,+60035+Jesi+AN/@43.5206447,13.2498948,3083m/data=!3m1!1e3!4m9!4m8!1m0!1m5!1m1!1s0x132d996c3842097b:0x1f0d1124b0afda3b!2m2!1d13.2476822!2d43.5262066!3e0>

link da incollare sul browser per seguire il percorso dall'uscita della Superstrada di Jesi Centro



| | | |
|---|---|--|
|  | Scheda tecnica attività formativa | MD03PQ16 REV. 00 |
| | Corso di formazione HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 per addetti alimentari |  Struttura Formativa Accreditata Decreto n. 1236 - 12/10/2018 |

SCHEDA DI ISCRIZIONE
 (da compilare in ogni sua parte in maniera leggibile)
 ed inviare a: info@praugest.it

| | | | |
|---|--|--|--|
| Titolo corso/seminario | Corso di formazione HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 per addetti alimentari | | |
| Data/orario | MARTEDI 19/10/2021 dalle 14.00 alle 18.00 | | |
| Sede | Praugest srl Via Setificio, 23 Jesi (AN) | | |
| Scadenza Iscrizioni | MARTEDI 12/10/2021 | | |
| NOTE: | <i>Il corso sarà confermato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.</i> | | |
| Dati Azienda / Privato | Denominazione: _____ | | |
| | Indirizzo _____ città _____ | | |
| | Tel. _____ Fax _____ | | |
| | e-mail _____ pec _____ | | |
| | P. IVA e C.F. _____ codice SDI _____ | | |
| Partecipante | Cognome _____ Nome _____ | | |
| | Data di nascita _____ Luogo di nascita _____ CF: _____ | | |
| <i>Nel caso di più partecipanti compilare un altro modulo</i> | | | |
| Costi | <input type="checkbox"/> € 70,00/persona + Iva | | |
| | <input type="checkbox"/> € 70,00/persona iva compresa (per privati) | | |
| | <input type="checkbox"/> €/persona + Iva – costo concordato con referente Praugest | | |
| Pagamento tramite | <input type="checkbox"/> Bonifico IBAN: IT470080862120000000023137 (attestato versamento da inviare via fax o mail per validare l'iscrizione) | | |
| <i>Note: Quota restituibile solo in caso di mancata attivazione del corso da parte dell'Ente Gestore; non restituibile in caso di rinuncia dell'allievo. Il corso sarà confermato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.</i> | | | |
| Accetto che i dati vengano trattati nel rispetto di quanto stabilito dal DLgs 196/03 recante disposizioni in merito alla tutela dei dati personali (*) | | | |
| Firmando la presente si è consapevole che ai fini del rilascio dell'attestato è necessaria la frequenza dell'intero monte ore di corso e che eventuali assenze effettuate costituiranno automatica rinuncia al corso con conseguente perdita della quota di iscrizione pagata che non verrà in nessun caso restituita. Lo stesso dicasi per rinunce legate ad una qualsiasi motivazione effettuate lo stesso giorno di inizio del corso. | | | |
| (*) Nel rispetto della Legge 196/03, art. 13 Reg. (UE) 2016/679, informiamo che i dati da Lei forniti saranno utilizzati esclusivamente per gli scopi inerenti la gestione amministrativa degli eventi, nei modi e nei termini previsti nella procedura di accreditamento della struttura formativa: organizzazione, test, attestato e fatturazione. Per accesso, correzione, cancellazione e opposizione al trattamento dei dati rivolgersi a Praugest srl. | | | |
| Tutti i partecipanti dovranno rispettare le misure anticontagio come da normativa vigente: -si richiede di non partecipare se si presentano sintomi influenzali e respiratori, temperatura corporea uguale o superiore a 37,5° o se si è stati in contatto con persone positive al SARS-COV-2 nei giorni precedenti. -si richiede di indossare la mascherina di tipo chirurgico o FFP2 senza valvola - usare gli appositi detergenti che saranno messi a disposizione all'ingresso dell'aula | | | |
| Firma partecipante | | | |
| DATA | Timbro e firma azienda/partecipante | | |