

Piano di studi

Corso di approfondimento destinato agli operatori del settore alimentare che espletano attività di cui alla cat. A – Rischio 2 e 3

CUOCO; PIZZAIOLO; PASTICCIERE; FORNAIO; MACELLAIO; ADDETTO A INDUSTRIE E IMPRESE ARTIGIANALI DI QUALSIASI TIPO E A VENDITE PRESSO ESERCIZI COMMERCIALI (SUPERMERCATI, PESCHERIE, SALUMERIE...); ALLIEVO SCUOLA ALBERGHIERA; TITOLARE DELL'IMPRESA...

Il programma tratta i seguenti argomenti:

- accenni sulle principali norme in materia di alimenti;
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni;
- comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche;
- igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, ecc.);
- igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc.;
- procedure di autocontrollo: nomina del responsabile, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo, analisi specifica delle problematiche proprie delle varie aziende alimentari, analisi delle strutture edilizie ed attrezzature;
- procedure di gestione del sistema: procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, procedura di revisione del sistema stesso

Corso di base destinato a tutti gli operatori del settore alimentare che espletano attività di cui alla cat. B – Rischio 1

CAMERIERE; CASSIERE; VENDITORE ORTOFRUTTA; ADDETTO AL TRASPORTO DI ALIMENTI SFUSI...

Il programma tratta i seguenti argomenti:

- accenni alle specifiche norme di settore;
- igiene personale;
- igiene delle strutture e delle attrezzature;
- buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni