

# CORSO HACCP ONLINE

FORMAZIONE PER OPERATORI DEL  
SETTORE ALIMENTARE CHE  
SVOLGONO MANSIONI CON LIVELLO  
DI RISCHIO 1 E 2



## **Info e iscrizioni**

CHIMENTI ROSALBA

rchimenti@ciofsre.org

0522/240711

## **Costo**

30€, esente di iva (art. 10), da

versarsi sul Cc: IBAN

IT36G0707202406000000158255.

Dopo aver ricevuto la distinta

attestante il pagamento, saranno

inviati le credenziali di accesso

alla piattaforma e le istruzioni per

completare il corso correttamente.

## **Modalità di fruizione**

Il corso, validato dalla Regione

Emilia Romagna (validazione N.83

del 13/06/2022), si svolge

interamente on-line ed è fruibile

nei tempi e modi scelti dall'utente,

tramite la nostra piattaforma di e-learning SmartCiofs.

## **Attestazione finale**

Al termine della fruizione del corso

sarà proposto un test finale di 12

domande a risposta multipla. Al

suo superamento sarà rilasciato

l'attestato di formazione per il

personale Alimentarista di Livello 1

(valido per 5 anni) e di Livello 2

(valido per 3 anni), riconosciuto

dalle AUSL dell'Emilia-Romagna e

conforme alla DGR 311/2019.

La formazione, erogata totalmente a distanza, è destinata agli addetti del settore alimentare in attività che rientrano nella filiera produttiva e distributiva di alimenti e bevande e che svolgono mansioni con livello di rischio 1 e 2.

### **Livello di rischio 1**

*Baristi, fornai e pizzaioli, operatori di piadinerie, paninerie e kebab;*

*Addetti alla vendita di alimenti sfusi e lavorazione ortofruttilicoli di quarta gamma;*

*Addetti alle mense di strutture scolastiche e socio/assistenziali.*

### **Livello di rischio 2**

*Cuochi, chef, pasticceri, mastri gelatai, operatori di laboratori di gastronomia;*

*Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e ovoprodotti;*

*Addetti alla lavorazione di latte, formaggi o pasta fresca.*

Durante il corso saranno trattati i seguenti argomenti:

- Le malattie trasmesse da alimenti.
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse le diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari e i rischi fisici (es. soffocamento) con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati.
- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi.
- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale.
- Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.