

## CORSO PER RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E ADDETTO DEL SETTORE ALIMENTARE

Nella Regione Veneto il datore di lavoro decide autonomamente la durata, i contenuti, le modalità e i requisiti dei docenti.

Progest group propone i seguenti corsi di formazione per il rispetto della legislazione in materia di sicurezza alimentare per le imprese che operano nel settore alimentare lungo tutta la filiera, in ottemperanza con quanto previsto dal Regolamento Europeo n.852 del 2004 e il n. 178 del 2002.

TIPOLOGIA DI CORSO	DURATA E PROGRAMMA DEL CORSO	DURATA E PROGRAMMA DELL'AGGIORNAMENTO
Responsabile dell'industria alimentare	8 ore Programma Resp. Industria <b>(1)</b>	4 ore Programma Agg. Resp. Industria <b>(3)</b>
Addetto del Settore Alimentare	4 ore Programma Addetto Settore Alimentare <b>(2)</b>	2 ore Programma Agg. Addetto Settore Alimentare <b>(4)</b>

\* AGGIORNAMENTO PERIODICO OGNI 3 ANNI per gli Addetti del Settore Alimentare

\* AGGIORNAMENTO PERIODICO OGNI 5 ANNI per i Responsabili dell'industria alimentare

**(1)**

### **Corso di formazione per Responsabile dell'industria alimentare**

- Cenni sulla legislazione nazionale ed europea in ambito di Sicurezza Alimentare
- Definizioni, concetti ed obblighi introdotti
- D.G.R. 3710/07 (modifica sistema autorizzatorio – DIA)
- Principi del sistema HACCP
- Valutazione dei rischi ed identificazione dei punti critici di controllo
- Manuale di autocontrollo, registri e verifiche analitiche
- Il controllo preventivo e importanza dell'autocontrollo
- Igiene degli alimenti, del personale, delle attrezzature e dei luoghi di lavoro
- Tipologie e fattori di contaminazione (contaminazione chimica, fisica e biologica)
- Contaminazione crociata dei prodotti alimentari
- Malattie trasmissibili dagli alimenti
- Etichettatura e rintracciabilità
- Gestione degli allergeni negli alimenti e modalità di compilazione agenda allergeni
- Metodi di sanificazione
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori
- Manutenzione e pulizia delle attrezzature e degli ambienti di lavoro
- Prevenzione nell'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione
- Test di valutazione Finale dell'apprendimento

**(2)**

## **Corso di formazione per Addetto del Settore Alimentare**

- Cenni sulla legislazione nazionale ed europea in ambito di Sicurezza Alimentare
- Definizioni, concetti ed obblighi introdotti
- Principi del sistema HACCP
- Valutazione dei rischi ed identificazione dei punti critici di controllo
- Manuale di autocontrollo, registri e verifiche analitiche
- Igiene degli alimenti, del personale, delle attrezzature e dei luoghi di lavoro
- Tipologie e fattori di contaminazione (contaminazione chimica, fisica e biologica)
- Contaminazione crociata dei prodotti alimentari
- Malattie trasmissibili dagli alimenti
- Etichettatura e rintracciabilità
- Gestione degli allergeni negli alimenti e modalità di compilazione agenda allergeni
- Metodi di sanificazione
- Norme igieniche basiliari per la lotta agli insetti e ai roditori
- Manutenzione e pulizia delle attrezzature e degli ambienti di lavoro
- Test di valutazione Finale dell'apprendimento

**(3)**

## **Corso di Aggiornamento per Responsabile dell'industria alimentare**

- Cenni e aggiornamenti sulla legislazione nazionale ed europea in ambito di Sicurezza Alimentare
- Definizioni, concetti ed obblighi introdotti
- Principi del sistema HACCP
- Valutazione dei rischi ed identificazione dei punti critici di controllo
- Manuale di autocontrollo, registri e verifiche analitiche
- Igiene degli alimenti, del personale, delle attrezzature e dei luoghi di lavoro
- Tipologie e fattori di contaminazione (contaminazione chimica, fisica e biologica)
- Contaminazione crociata dei prodotti alimentari
- Malattie trasmissibili dagli alimenti
- Etichettatura e rintracciabilità
- Gestione degli allergeni negli alimenti e modalità di compilazione agenda allergeni
- Metodi di sanificazione
- Norme igieniche basiliari per la lotta agli insetti e ai roditori
- Manutenzione e pulizia delle attrezzature e degli ambienti di lavoro
- Test di valutazione Finale dell'apprendimento

**(4)**

## **Corso di Aggiornamento per Addetto del Settore Alimentare**

- Cenni sulla legislazione nazionale ed europea in ambito di Sicurezza Alimentare
- Principi del sistema HACCP
- Igiene degli alimenti, del personale, delle attrezzature e dei luoghi di lavoro
- Tipologie e fattori di contaminazione
- Malattie trasmissibili dagli alimenti
- Etichettatura e rintracciabilità
- Metodi di sanificazione
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori
- Manutenzione e pulizia delle attrezzature e degli ambienti di lavoro
- Test di valutazione Finale dell'apprendimento

## **CORSO PER RESPONSABILE PER LA GESTIONE DEL RISCHIO LEGIONELLOSI**

La prevenzione della Legionellosi è un obiettivo di salute prioritario, che può essere conseguito attraverso l'informazione, la formazione, l'autocontrollo delle strutture a maggior rischio (turistiche ricettive, termali, sanitarie, socio sanitarie e socio assistenziali, centri benessere, piscine e altre strutture ad uso collettivo). Secondo le **Linee guida per la prevenzione e il controllo della Legionellosi** approvate in conferenza Stato Regioni il **07 Maggio 2015**, il datore di lavoro deve poter gestire e prevenire la diffusione della malattia attraverso un'attenta **valutazione del rischio, la pianificazione di interventi di monitoraggio e adeguate operazioni di sanificazione**.

Tutte queste azioni devono essere registrate e tenute a disposizione delle autorità competenti in un **registro degli interventi** di cui è responsabile una persona scelta e nominata nella struttura.

TIPOLOGIA DI CORSO	DURATA E PROGRAMMA DEL CORSO
Responsabili per la gestione del rischio Legionellosi	4 ore Programma Resp. Rischio Legionellosi <b>(1)</b>

\* AGGIORNAMENTO PERIODICO OGNI 5 ANNI

**(1)**

### **Corso per Responsabili per la gestione del rischio Legionellosi**

- La legionellosi
- Epidemiologia della malattia
- Valutazione del rischio
- Gestione del rischio
- Misure e principi generali per la prevenzione dei rischi e il controllo della contaminazione
- Misure di prevenzione a lungo termine legate alla progettazione dell'impianto idrico
- Modalità di bonifica e pulizia degli impianti
- Informazione e formazione dei lavoratori
- Dispositivi di protezione individuale
- Nomina e responsabilità
- Test di valutazione finale

*Per conoscere le date dei corsi di formazione contattaci.*

#### **PROGEST GROUP**

Via Nicesolo n.1 – 30021 Caorle (VE)

Tel 0421210119 | Fax 042181476

[info@progestgroup.it](mailto:info@progestgroup.it)