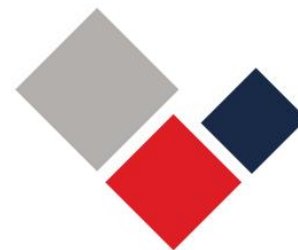


# FORMAZIONE

## HACCP – CORSO E-LEARNING



### Formazione HACCP (manipolazione alimenti) in e-Learning

**FORSAFE è stato accreditato dalla Regione Emilia Romagna per erogare i corsi di aggiornamento (e di prima formazione) in modalità e-Learning!**

**Le AUSL della Regione infatti, non organizzano più corsi di aggiornamento per alimentaristi a seguito della DGR 311 del 4/3/2019.**

#### A chi è rivolto?

È rivolto a tutti i lavoratori addetti alle mansioni individuate nei

- livelli 2 (es. Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi)
- livello 1 (es. fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi; addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofrutticoli, ...)

della L.R. n.11/2003.

**Durata del corso** 3 ore

#### Obiettivo

Fornire idonea formazione in materia di igiene alimentare agli addetti alla manipolazione degli alimenti

#### Programma

- ◆ le malattie trasmesse da alimenti (MTA)
- ◆ valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse
- ◆ le diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari
- ◆ modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle
- ◆ malattie trasmesse da alimenti
- ◆ igiene personale
- ◆ igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature

#### Modalità

Il corso è disponibile sia per la prima formazione che per l'aggiornamento:

#### Validità

- **TRIENNALE** per le mansioni che rientrano nel livello 2 (cuochi, pasticceri, gelatai, ecc.)
- **QUINQUENNALE** per le mansioni che rientrano nel livello 1 (baristi, fornai, ecc.)

Al termine del corso, dopo prova di valutazione dell'apprendimento effettuata in modalità telematica, sarà consegnato ad ogni partecipante un attestato che costituisce credito permanente.

# FORMAZIONE

## HACCP – CORSO E-LEARNING



### Costi

€ 30 + IVA

\*Se iscrivi più persone allo stesso corso il prezzo diminuisce, chiedici un preventivo!

### Per Informazioni

**Barbara Appierto**

E-mail: [b.appierto@forsafe.it](mailto:b.appierto@forsafe.it)

Telefono: 0521 29.16.52

Cellulare: 344 01.74.824

Sito: [www.forsafe.it](http://www.forsafe.it)

Per iscriverti subito clicca [QUI](#).

### Metodologia e utilizzo



I corsi sono realizzati attraverso video realizzati con docenti con comprovata esperienza nel settore.

Si accede dalla Piattaforma Forsafe - [fad.forsafe.it](http://fad.forsafe.it) - senza alcun download o installazione necessaria.

La Piattaforma Forsafe FAD è stata pensata appositamente per essere **fruita su differenti dispositivi**: PC, Tablet e Smartphone.

 **medlavitalia**  
MEDICINA DEL LAVORO - SICUREZZA AMBIENTE - FORMAZIONE - QUALITÀ

 **Forsafe**  
FORMAZIONE E SICUREZZA

### CONTATTI

Galleria Crocetta 10/A | PARMA  
[www.medlavitalia.it](http://www.medlavitalia.it) | 0521/776559  
[www.forsafe.it](http://www.forsafe.it) | 0521/291652  
[info@medlavitalia.it](mailto:info@medlavitalia.it)  
[info@forsafe.it](mailto:info@forsafe.it)