

## ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI HACCP 3 ORE ELEARNING - REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

ai sensi del CE 852/04 - CSR 2470/06 - CSR 59/10 - Art. 5 della L.R. 18 agosto 2005 n. 21

	<p align="center"><b>ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI HACCP 3 ORE ELEARNING - REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA</b></p>
<p><b>CODICE MEPA:</b></p>	<p>EXLIS_FVG_3H</p>
<p><b>DURATA DEL CORSO:</b></p>	<p>3 ore</p>
<p><b>TIPOLOGIA:</b></p>	<p>E-learning asincrona</p>
<p><b>CARATTERISTICHE DEL CORSO:</b></p>	<p>Il sistema e il corso HACCP Online (Ex libretto sanitario per lavoro) è rappresentato da un insieme di procedure volte a monitorare, in maniera preventiva, tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione degli alimenti al fine di individuare nelle fasi del processo i possibili punti critici e i pericoli verificabili.</p> <p>Sono coinvolte dal sistema HACCP tutte le fasi di produzione degli alimenti ma anche quelle successive come lo stoccaggio, la distribuzione, il trasporto, la conservazione, la vendita o la somministrazione al consumatore.</p> <p>La LR 21/2005, il Reg. CE n. 852/2004 e il DDS SAN_VET n. 728/2020 prevedono inoltre anche una formazione obbligatoria per tutti gli addetti e i responsabili che operano nella cosiddetta manipolazione alimentare a rischio. Come ad esempio i Titolari, Legali Rappresentanti e/o delegati HACCP che operano in imprese della Commercializzazione e della Somministrazione, produzione e trasformazione complessa.</p> <p>La formazione e l'addestramento sono impartiti al personale secondo modalità individuate dall'operatore del settore alimentare, stabilendo una frequenza adeguata, di norma triennale, e comunque anteriormente all'inizio dell'attività lavorativa anche a tempo determinato o stagionale.</p>
<p><b>PIATTAFORMA E-LEARNING:</b></p>	<p>MYLEARN-ENBITAL</p>
<p><b>MODALITÀ DEL CORSO:</b></p>	<p>Slide a tempo con test intermedi e test finale.</p>
<p><b>PROCEDURA DI ATTIVAZIONE DEL CORSO:</b></p>	<p>In seguito alla ricezione dell'ordine sul MEPA, riceverete tramite posta elettronica una email con tutte le istruzioni di accesso ed il/i relativo/i voucher. I nostri uffici di segreteria potranno comunque fornirvi assistenza telefonica in fase di iscrizione e fruizione del corso dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle ore 18:00.</p>

<p><b>CARATTERISTICHE TECNICHE:</b></p>	<p>Per una corretta fruizione del servizio occorre disporre di un PC, Smartphone o Tablet e di una comune connessione ad Internet.</p> <p>La piattaforma utilizzata per l'erogazione del corso si basa su un codice sorgente sviluppato interamente con le seguenti tecnologie: Javascript, HTML, CSS e PHP, senza ricorrere a nessun CMS o sistema di terze parti. La piattaforma, raggiungibile al sito <a href="http://www.enbitalacademy.it">www.enbitalacademy.it</a>, è fruibile con vari browser (Mozilla Firefox, Avast SafeZone). Per utilizzare al massimo le potenzialità della piattaforma si consiglia l'utilizzo di Mozilla Firefox.</p> <p>La piattaforma <a href="http://enbitalacademy.it">enbitalacademy.it</a> è di tipo responsive (lo schermo si adatta ai vari dispositivi: PC, Tablet, Smartphone). Le lezioni sono costituite da lezioni caratterizzate da un tempo definito, necessario per la completa lettura da parte dell'utente, sotto forma di oggetti SCORM. Ciascuna lezione può essere scaricata come file .pdf.</p> <p>Tutti i dati ricevuti in fase di iscrizione alla piattaforma sono trattati secondo la normativa vigente sulla privacy.</p>
<p><b>ATTESTATO:</b></p>	<p>Gli attestati nominali, con protocollo univoco, saranno rilasciati a seguito del superamento del test di verifica dell'apprendimento.</p>
<p><b>PROGRAMMA DEL CORSO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduzione</li> <li>- Legislazione in tema di sicurezza alimentare</li> <li>- Fondamenti di microbiologia</li> <li>- Anisakidosi: una parassitosi emergente</li> <li>- Tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>- Prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti</li> <li>- Buone pratiche di lavorazione</li> <li>- Pre-requisiti e corretta prassi igienica</li> <li>- Il sistema HACCP</li> <li>- La sanificazione nell'industria alimentare</li> <li>- Etichettatura ed allergeni</li> <li>- I controlli ufficiali ed il regime sanzionatorio</li> </ul>	