


## ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI HACCP 4 ORE ELEARNING - REGIONE LOMBARDIA

Attestato conforme ai Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, Reg. CE 178/2002 ed alla Legge Regionale Lombardia n. 33/2009.

	<p align="center"><b>ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI HACCP 4 ORE ELEARNING - REGIONE LOMBARDIA</b></p>
<p><b>CODICE MEPA:</b></p>	<p>EXLIS_LOMBARDIA_4H</p>
<p><b>DURATA DEL CORSO:</b></p>	<p>4 ore</p>
<p><b>TIPOLOGIA:</b></p>	<p>E-learning asincrona</p>
<p><b>CARATTERISTICHE DEL CORSO:</b></p>	<p>Il corso HACCP è rivolto agli addetti alla manipolazione degli alimenti che operano in un'azienda alimentare sia pubblica che privata (bar, ristoranti, attività alimentari, etc.) ai sensi del Reg. UE 852/2004 e del Reg. CE 178/2002 e della L.R. Lombardia n° 33/2009.</p> <p>L'obiettivo è quello di fornire a tutti gli addetti alla produzione – manipolazione – somministrazione e vendita di prodotti alimentari le conoscenze di base indispensabili per attuare adeguati comportamenti igienico – sanitari finalizzati alla prevenzione delle malattie trasmesse con gli alimenti, garantendo la sicurezza e la qualità dei prodotti.</p> <p>Sanzioni: il mancato svolgimento della formazione comporta sanzioni, definite dall'art. 6 del Decreto Legislativo 193/07.</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. Tutti i dati ricevuti in fase di iscrizione alla piattaforma sono trattati secondo la normativa vigente sulla privacy.</p> <p>Aggiornamento E' auspicabile un corso di aggiornamento con frequenza biennale, in particolare in occasione di modifiche del ciclo produttivo, degli impianti e/o</p>

	della normativa di riferimento.
<b>ATTESTATO:</b>	Gli attestati nominali, con protocollo univoco, saranno rilasciati a seguito del superamento del test di verifica dell'apprendimento.
<b>PROGRAMMA DEL CORSO:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Legislazione alimentare;</li><li>- Fondamenti di microbiologia;</li><li>- Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e loro prevenzione;</li><li>- Buone pratiche di lavorazione (GMP);</li><li>- Tecniche di conservazione degli alimenti;</li><li>- Pre-requisiti e corretta prassi igienica (GHP),</li><li>- Requisiti delle strutture e delle attrezzature;</li><li>- Requisiti applicabili ai prodotti alimentari;</li><li>- Igiene e formazione del personale;</li><li>- Il sistema HACCP;</li><li>- Sanificazione nell'industria alimentare;</li><li>- Etichettatura ed allergeni;</li><li>- I controlli ufficiali ed il regime sanzionatorio.</li></ul>	