

## **Regolamentazione per gli attestati alimentaristi**

Serve a documentare le cautele che l' Operatore adotta per proteggere la salute dei clienti e rispettare le norme di settore. E' obbligatorio per tutte le attività del settore alimentare.

Il Manuale HACCP deve essere rinnovato periodicamente in caso di modifiche significative dell' attività oppure, per modifiche del contesto normativo di riferimento.

Il Manuale di Autocontrollo è personalizzato sulla base delle caratteristiche dell' azienda e viene rilasciato insieme alle Schede di Registrazione e alle Procedure di Rintracciabilità. Contiene inoltre i moduli da stampare e compilare periodicamente (ad esempio le temperature dei frigo, controlli dei prodotti in arrivo, scadenze, fornitori, ecc...) nonché, le procedure da rispettare per le varie attività produttive.

### **Rischio 2 Elevato (Categoria A) prot.2**

Il corso è riferito alle attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione/somministrazione: (personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari; produttori di gelato artigianale, yogurterie; personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici; addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie; pasticceri; addetti all'industria conserviera; addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari; addetti alle lavorazioni prodotti da forno; addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare; addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari; addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma; allievi di scuola alberghiera e addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologico significativo).

**DURATA: 12 ore (interamente online + verifica dell'apprendimento)**

## **Rischio 1 Medio (Categoria B) prot.1**

Il corso è riferito alle attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi, non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita: (personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.); camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione); baristi addetti alla sola somministrazione e vendita; addetti alla produzione delle bevande; addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi; addetti alla produzione di caramelle e affini; addetti alla produzione di additivi ed aromi; personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).

**DURATA: 8 ore (interamente online + verifica dell'apprendimento)**

## **Rischio 3 Elevato (Categoria A) prot.3**

Il corso è riferito ai Responsabili delle industrie alimentari: (Responsabili delle Industrie alimentari e/o della qualità: il titolare, od il responsabile specificatamente delegato dell'attività di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, somministrazione di prodotti alimentari nonché personale con responsabilità di sorveglianza e gestione di settore del processo).

**DURATA: 12 ore (interamente online + verifica dell'apprendimento).**