



FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA), OPERATORE DEL SETTORE MANGIMISTICO (OSM), OPERATORE ECONOMICO (OE), RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO O PREPOSTI - MODULO C

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE
SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare
Codice Profilo: 1306024

Descrizione

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alle procedure nel campo della sicurezza alimentare e che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

Tipologia: Dovuti per Legge - AGGIORNAMENTO

Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

Riferimenti normativi

Reg.to (CE) n. 178/2002 e ss.mm.ii.
Reg.to (CE) n. 852/2004 e ss.mm.ii.
Reg.to (CE) n. 853/2004 e ss.mm.ii.
Reg.to (CE) n. 1935/2004 e ss.mm.ii.
Reg. (CE) n. 2073/2005 e ss.mm.ii.
Reg. (CE) n. 1924/2006 e ss.mm.ii.
Reg. (CE) n. 1333/2008 e ss.mm.ii.
Reg. (CE) n. 1069/2009 e ss.mm.ii.
Reg. (CE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.
Reg. (UE) n. 609/2013 e ss.mm.ii.
Reg. (UE) n. 625/2017 e ss.mm.ii.
Reg UE n. 627/2019 e ss.mm.ii.
D.Lgs. n. 114/1998
D.Lgs n. 193/2007
D.Lgs n. 231/2017
D.lgs n. 27/2021
L. n 30/2022
D.Lgs 18/2023
D.G.R. n. 540/2024

Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di validazione
1	Rischi e pericoli alimentari. Igiene e prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Igiene personale: procedure di controllo comportamentale; - Igiene Ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo infestanti; - Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari, i rischi fisici (es soffocamento), malattie a trasmissione alimentare e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti; - Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e tecniche di conservazione. 	4	Test scritto
2	Obblighi e responsabilità dell'Operatore nel sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Obblighi e responsabilità civili e penali dell'OSA/OSM/OE: quadro normativo comunitario, nazionale, regionale; - Collaborazione ed assistenza durante i controlli ufficiali; - Obblighi e responsabilità in corso di allerte alimentari; - Principi del sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare basato sull'HACCP, valutazione dell'appropriatezza e verifiche del piano; - L'addestramento aziendale del personale: un appropriato strumento per garantire la sicurezza del prodotto alimentare. 	4	Test scritto

Totale durata: 8

Criteri di selezione

Note

Coloro che sono in possesso dell'attestato di cui al modulo B, sono esonerati dalla frequenza della UF 1 del Modulo C.