

PARTE II:

Obiettivi formativi per l'ADDESTRAMENTO (DGR 540/2024, par. 2 e 9)

Di seguito l'elenco degli Obiettivi formativi relativi all'addestramento a cura dell'Operatore delle imprese operanti nell'ambito alimentare.

In base al Piano di autocontrollo dell'impresa l'Operatore deve individuare gli obiettivi formativi dell'addestramento- con particolare riferimento a quelli di seguito indicati

Obiettivi formativi

Professionalizzanti:

- Principi di buone pratiche di conservazione e manipolazione alimenti.
- Etichettatura alimentare: fondamenti della corretta informazione al consumatore; differenza fra Scadenza e TMC
- Tecniche di autocontrollo: le azioni preventive, le buone pratiche di manipolazione, le buone pratiche di sanificazione i Punti Critici di Controllo – come si registrano i monitoraggi e le eventuali azioni correttive
- Attività molitoria, della tostatura e delle trasformazioni fermentative: analisi del rischio chimico di settore
- Le diete speciali: le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo, per la prevenzione della contaminazione da allergeni,
- Additivi, aromi ed enzimi: gestione del rischio chimico correlato
- Alimenti pronti al consumo (ready to eat) - cibi da consumare crudi: parassiti, criteri freschezza, virus, agenti patogeni microbiologici e ricadute sulla salute dei consumatori
- Prodotti della pesca: focus parassiti, criteri freschezza, agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori, specie
- Prodotti di macelleria: focus parassiti, criteri freschezza, etichettatura, agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori, tracciabilità del prodotto
- Uovo e prodotti a base d'uovo: criteri freschezza, etichettatura, agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori,
- Latte e prodotti a base di latte: focus sui criteri di gestione del prodotto in relazione ai possibili agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori
- Approvvigionamento e conservazione delle materie prime
- Gestione dell'acqua potabile a servizio dell'impresa alimentare
- Mezzi mobili, banchi e chioschi: gestione di strutture a servizio delle attività ambulanti, sia su aree pubbliche che private
- Graffatura e Bombaggio
- Uso appropriato e gestione dei MOCA
- Procedure di pulizia e sanificazione
- Rischio microbiologico e chimico della produzione e della lavorazione di ortofrutticoli
- 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.