
**NUOVO CORSO - SALUTE
E SICUREZZA: DISCIPLINA
HACCP PER L'IGIENE E LA
SICUREZZA ALIMENTARE
(3 ORE) -
AGGIORNAMENTO PER
RSPP E ADDETTI TUTTI
SETTORI ATECO,
DIRIGENTI E PREPOSTI,
DATORI DI LAVORO**

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

DESCRIZIONE

Assoservizi, in collaborazione con Area Salute e Sicurezza sul Lavoro di Assolombarda, organizza corsi di aggiornamento di formazione obbligatoria per le figure aziendali che si occupano di salute e sicurezza sul lavoro. I corsi sono progettati per rispondere al bisogno di aggiornare le competenze dei RSPP e degli ASPP che operano nei vari settori ATECO, Dirigenti e Preposti, nonché Datori di Lavoro e riguardano le tematiche specifiche individuate negli Accordi Stato-Regioni per l'attuazione del D.Lgs. n. 81/2008.

Nell'ambito del sistema di gestione aziendale, il corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze di base per una corretta applicazione del metodo HACCP per la sicura preparazione e somministrazione di alimenti.

PROGRAMMA

1° giorno	
9.15 – 9.30	Accreditamento partecipanti
9.30-12.30	Lo strumento HACCP : <ul style="list-style-type: none"> • I principi base del metodo • I criteri per la valutazione dei pericoli I rischi degli alimenti nella ristorazione <ul style="list-style-type: none"> • I rischi microbiologici • I rischi fisici • I rischi chimici • Gli allergeni Le azioni per la sicurezza dei prodotti <ul style="list-style-type: none"> • La selezione dei fornitori • Il controllo della produzione • Le azioni per la produzione sicura Le azioni per l'igiene della produzione <ul style="list-style-type: none"> • La pulizia degli ambienti di lavoro • I piani di pulizia • Le regole igieniche del personale
12.30	Test di verifica dell'apprendimento

DOCENTI

Corso realizzato in collaborazione con Certiquality Srl

DESTINATARI

Responsabili e addetti al servizio di prevenzione protezione, dirigenti e preposti e datori di lavoro.

NOTE

Si ricorda che la normativa in vigore prevede che la durata degli aggiornamenti quinquennali sia:

- per gli RSPP dei macrosettori di Attività Ateco 3-4-5-7 un totale di 60 ore di aggiornamento (ogni anno si consiglia di frequentare 12 ore di formazione)
- per gli RSPP dei macrosettori di Attività Ateco 1-2-6-8-9 un totale di 40 ore di aggiornamento (ogni anno si consiglia di frequentare 8 ore di formazione)
- per gli ASPP di tutti i macrosettori di Attività un totale di 28 ore di aggiornamento (ogni anno si consiglia di frequentare 5 ore di formazione)
- per gli RSPP che ricoprono il ruolo in più aziende appartenenti sia ai macrosettori 3-4-5-7 sia ai macrosettori 1-2-6-8-9 un totale di 100 ore di aggiornamento (ogni anno si consiglia di frequentare 20 ore di formazione)
- per i Dirigenti e per i Preposti si prevede un aggiornamento quinquennale, con durata minima di 6 ore, in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza sul lavoro.
- per Datori di Lavoro si prevede un aggiornamento quinquennale, con durata a seconda del rischio di: basso 6 ore, medio 10 ore, alto 14 ore

REFERENTI

Nuovo Corso - Salute e sicurezza: disciplina HACCP per l'igiene e la sicurezza alimentare (3 ore) - Aggiornamento per RSPP e addetti tutti Settori Ateco, Dirigenti e Preposti, Datori di lavoro

DATE E PREZZI

ATTUALMENTE DISPONIBILE SOLO PER LA FORMAZIONE IN AZIENDA