

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 26 - numero 5751 di Lunedì 09 dicembre 2024**

# **La formazione obbligatoria del personale alimentarista**

*Settore alimentare: il ruolo e l'importanza della formazione nel garantire la sicurezza degli alimenti e la protezione della salute dei consumatori.*

In un mondo in cui le filiere di **produzione alimentare** diventano sempre più articolate, è essenziale che tutti i soggetti coinvolti ? dai produttori agli operatori di ristorazione ? siano consapevoli dei rischi e delle pratiche necessarie per garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo all'igiene e alla sicurezza degli alimenti.

Per **igiene degli alimenti** si intendono le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo di un prodotto alimentare. Le misure di prevenzione sono tutte quelle necessarie per garantire la **sicurezza degli alimenti** durante la preparazione, la produzione, il deposito, il trasporto, la distribuzione e l'immissione sul mercato, la fornitura o la somministrazione al cliente.

La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti è quindi di ogni addetto che opera nel settore alimentare, qualunque sia l'attività, dai bar alle aziende di produzione. In questo processo, la **formazione** gioca un ruolo cruciale, poiché fornisce agli operatori del settore le conoscenze necessarie per garantire un livello elevato di sicurezza alimentare.

## **Come garantire una formazione efficace per il personale alimentarista**

La scelta del corso di formazione per il personale alimentarista è fondamentale per garantire la sicurezza degli alimenti.

**Mega Italia Media** offre un' **ampia gamma di corsi online HACCP** che permettono alle aziende di fornire una formazione efficace e flessibile al proprio personale.

I corsi online di Mega Italia Media sono disponibili **24 ore su 24**, 7 giorni su 7, consentendo ai partecipanti di accedere ai contenuti in qualsiasi momento, da qualsiasi luogo e con il dispositivo che preferiscono. Questo è particolarmente utile per le aziende che operano su turni o che devono gestire grandi volumi di personale.

Inoltre, ai corsisti è garantito un servizio di assistenza continua tramite chat in tempo reale con i tutor e i mentor dei corsi (operativi dal lunedì al giovedì dalle ore 9 alle 13 e dalle ore 14 alle 18 e il venerdì dalle ore 9 alle 13 e dalle ore 14 alle 17) e un modulo di contatto per inviare richieste ai tutor anche al di fuori del loro orario di operatività.

# **Il catalogo corsi HACCP di Mega Italia Media**

## **Corso online - HACCP e igiene alimentare - Produzione e trasformazione prodotti deperibili**

Durata: 6 ore

Corso di formazione per addetti di attività che comportano la manipolazione di alimenti deperibili e non, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento.

**[VAI ALLA SCHEDA CORSO](#)**

## **Corso online HACCP - Somministrazione prodotti deperibili**

Durata: 4 ore

Corso di formazione per addetti di attività che comportano la manipolazione di alimenti deperibili e non nelle fasi di stoccaggio, produzione, preparazione, cottura (rinvenimento prodotti confezionati) o solo somministrazione/vendita.

**[VAI ALLA SCHEDA CORSO](#)**

## **Corso online HACCP - Commercio e distribuzione prodotti non deperibili**

Durata: 2 ore

Corso di formazione per addetti di attività che comportano la manipolazione di prodotti confezionati o sfusi, non deperibili e destinati alla sola vendita.

**[VAI ALLA SCHEDA CORSO](#)**

## **Corso Aggiornamento HACCP - Produzione e trasformazione prodotti deperibili**

Durata: 6 ore

Corso di aggiornamento per addetti di attività che comportano la manipolazione di alimenti deperibili e non, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento.

**[VAI ALLA SCHEDA CORSO](#)**

## **Corso Aggiornamento HACCP - Somministrazione prodotti deperibili**

Durata: 4 ore

Corso di aggiornamento per addetti di attività che comportano la manipolazione di alimenti deperibili e non nelle fasi di stoccaggio, produzione, preparazione, cottura (rinvenimento prodotti confezionati) o solo somministrazione/vendita.

**[VAI ALLA SCHEDA CORSO](#)**

## **Corso Aggiornamento HACCP - Commercio e distribuzione prodotti non deperibili**

Durata: 2 ore

Corso online di aggiornamento per addetti di attività che comportano la manipolazione di prodotti confezionati o sfusi, non deperibili e destinati alla sola vendita.

**[VAI ALLA SCHEDA CORSO](#)**

## **Corso Aggiornamento HACCP e igiene alimentare**

Durata: 3 ore

Corso di aggiornamento per personale alimentarista che manipola alimenti deperibili e non, nelle fasi di stoccaggio, produzione, preparazione, cottura (rinvenimento prodotti confezionati) o solo somministrazione/vendita.

**[VAI ALLA SCHEDA CORSO](#)**

## **Catalogo corsi HACCP Emilia-Romagna**

### **Corso base di formazione - Igiene alimentare ? Emilia-Romagna**

Durata: 3 ore

Corso di formazione per personale alimentarista che manipola alimenti deperibili e non, nelle fasi di stoccaggio, produzione, preparazione, cottura o solo somministrazione/vendita.

**[VAI ALLA SCHEDA CORSO](#)**

# **Corso Aggiornamento - Igiene alimentare ? Emilia-Romagna**

Durata: 3 ore

Corso di aggiornamento per personale alimentarista che manipola alimenti deperibili e non, nelle fasi di stoccaggio, produzione, preparazione, cottura o solo somministrazione/vendita.

**[VAI ALLA SCHEDA CORSO](#)**

---

**[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)**