PuntoSicuro

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