

**MASTER**

**AGGIORNAMENTO  
ADDETTI  
MANIPOLAZIONE  
ALIMENTI  
CATEGORIA A E B  
RISCHIO ALTO E MEDIO**



**CENTRO DI ALTA  
FORMAZIONE**

# **Aggiornamento Addetti Manipolazione Alimenti Categoria A e B Rischio Alto e Medio**

Tutto il personale impiegato nel settore alimentare, nell'industria, nella ristorazione e somministrazione, come ristoranti e bar, nel commercio e in ogni altro settore alimentare rientranti nella CATEGORIA A e B – Rischio Alto e Medio sono tenuti a seguire il Corso di aggiornamento Addetti Manipolazione Alimenti Categoria A e B Rischio Alto e Medio previsto dal sistema HACCP, così come indicato dalla legge vigente sulle norme igieniche. La Commissione Europea ha emanato le linee guida sull'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP come documento diretto a qualificare tutti coloro che intervengono nella catena della produzione alimentare. Le sanzioni per coloro che non rispettano le norme sull'igiene e la sicurezza alimentare possono essere di notevole entità, essendo in gioco la salute pubblica. Possono raggiungere i 150.000€ o addirittura la reclusione. Nell'elencazione degli obbligati vanno inserite tutte quelle categorie che entrano in contatto con gli alimenti, i quali devono, perciò, conoscere le regole principali dell'igiene e della sicurezza alimentare.

# Aggiornamento Addetti Manipolazione Alimenti Categoria A e B Rischio Alto e Medio

**MASTER**

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un insieme di procedure, basate sulla prevenzione e mirate a garantire l'igiene degli alimenti.

L'obiettivo principale del corso HACCP è quello di formare il personale utile a garantire la sicurezza degli alimenti in rispetto delle norme igieniche e sanitarie.

Il processo di controllo fa riferimento a tutte le fasi della catena alimentare: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione e vendita.

Il corso permette di acquisire specifiche competenze circa i rischi di ordine microbiologico, chimico, fisico che esistono nei processi di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Il regolamento CE 852/2004 stabilisce che tutte le aziende del settore alimentare devono obbligatoriamente adottare il manuale HACCP.

# Aggiornamento HACCP Manipolazione Alimenti

Categoria A e B Rischio alto e medio - 4 ore

# MASTER



## Certificazione CNL

Al termine del corso riceverai una certificazione con valore legale.



## Organizzazione Flessibile

Imposta le tue scadenze e impara da solo, anche da smartphone.



## Normativa

Regolamento Europeo (CE) n.852/2004 e Deliberazione della Giunta Regione Calabria n. 98/2007 e 28/2012.



## Totalmente on-line

Il corso è disponibile 24 ore su 24, scegli tu quando seguire le lezioni



## Durata: 4 ore

Video corso on demand di 6 ore



## Corso in Italiano

Il corso è interamente in lingua italiana erogato on-line.

# Destinatari del corso

Aggiornamento Addetti  
Manipolazione Alimenti  
Categoria A e B  
Rischio Alto e Medio

Il corso comprende tutte le attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita, ed in particolare si rivolge a:

- Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti;
- Addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti ( supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.);
- Camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione);
- Baristi addetti alla sola somministrazione e vendita;
- Addetti alla produzione delle bevande;
- Addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi;
- Addetti alla produzione di caramelle e affini;
- Addetti alla produzione di additivi ed aromi;
- Personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura ( ex art. 44, D.P.R. N. 327/80 ).

# Il programma del corso

**Aggiornamento Addetti  
Manipolazione Alimenti  
Categoria A e B  
Rischio Alto e Medio**

## **1 – Modulo unico**

- Principali norme in materia di alimenti
- Sistema sanzionatorio
- La contaminazione alimentare
- Malattie a trasmissione alimentare
- Sistema HACCP
- Norme per la conservazione del prodotto
- Norme di buona prassi igienica
- Detergenza e disinfezione
- Igiene del personale
- Lavorazione e manipolazione degli alimenti
- Rischio celiachia
- Finalità e contenuto del manuale di autocontrollo

# **Le modalità di Fruizione**

## **Interamente on-line**

**Aggiornamento Addetti  
Manipolazione Alimenti  
Categoria A e B  
Rischio Alto e Medio**

Il corso, della durata di 4 ore è integralmente disponibile on-line, e on demand, i video sono accessibili in qualsiasi momento della giornata, puoi studiare nei tempi morti della tua giornata, da dispositivi mobile e da desktop.

Tutti i corsi prodotti da Master-Formazione.it sono prodotti secondo il principio del learner Centred Approach, focalizzato sulle esigenze di chi apprende, quindi sull'efficacia e sull'elasticità dell'apprendimento on-line.

# La certificazione rilasciata con il corso

Aggiornamento Addetti  
Manipolazione Alimenti  
Categoria A e B  
Rischio Alto e Medio

Master-formazione è ente territoriale della Confederazione Nazionale del Lavoro (CNL) e quindi autorizzato ad erogare formazione e rilasciare certificati riconosciuti a livello Nazionale. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato valido ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. e dell'Accordo Stato Regione del 21.12.2011, spendibile ai fini lavorativi e per l'assolvimento dell'obbligo formativo previsto dalla relativa normativa.

La certificazione di Master-Formazione.it attestano la tua esperienza formativa e dimostrano la tua capacità professionale, sono una **garanzia in più per il tuo datore di lavoro** e ti permettono di aggiungere valore al tuo profilo professionale.





# Procedura d'acquisto e costo del corso

Aggiornamento Addetti  
Manipolazione Alimenti  
Categoria A e B  
Rischio Alto e Medio

Il corso del corso è di **30 Euro**

Una volta selezionata la soluzione di pagamento, clicca sul tasto **Aggiungi al Carrello**, verrai indirizzato su una pagina di riepilogo dell'ordine, dove potrai procedere all'acquisto. Dopo aver cliccato su **Procedi con l'Ordine**, potrai scegliere il metodo di pagamento tra **Bonifico Bancario** e **Carta di Credito** tramite **Paypal**.

# Maggiori informazioni sul corso

**Aggiornamento Addetti  
Manipolazione Alimenti  
Categoria A e B  
Rischio Alto e Medio**

Se vuoi avere informazioni in più sul nostro Corso di Aggiornamento Addetti Manipolazione Alimenti Categoria A e B Rischio Alto e Medio, ti invitiamo a visitare la pagina web del corso, dove potrai acquisire informazioni sempre aggiornate, contattarci e comprare il corso per iniziare a studiare:

<https://www.master-formazione.it/corsi/aggiornamento-addetti-manipolazione-alimenti-categoria-a-e-b-rischio-alto-e-medio/>

# MASTER

CENTRO DI ALTA  
FORMAZIONE

Master è un centro di Alta formazione nato nel 2019 come progetto dell'associazione **A.R.P.A. Onlus** (Associazione per il Recupero, la Promozione e l'Accoglienza). La Piattaforma on-line raccoglie la nostra offerta formativa, composta da oltre 70 corsi, realizzati in collaborazione con professionisti di grande esperienza specialistica.



# Contatti

# MASTER

Per qualsiasi informazione contattaci direttamente  
tramite i canali che preferisci

[www.master-formazione.it](http://www.master-formazione.it)

[info@master-formazione.it](mailto:info@master-formazione.it)

**Telefono:** 091 7525791

**Assistenza Whatsapp:** 348 8131643

Via Monaco I, 32, Bagheria, Palermo, 90011.



CENTRO DI ALTA  
FORMAZIONE