

# HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO CUCINA



*Direttiva FCI - Città Metropolitana di Torino - Catalogo 2019  
Approvato con determina dirigenziale n.89-11143/2019 del  
25/10/2019*

## SEDI DI SVOLGIMENTO:

Torino - via Treviso 12

## CONTATTI:

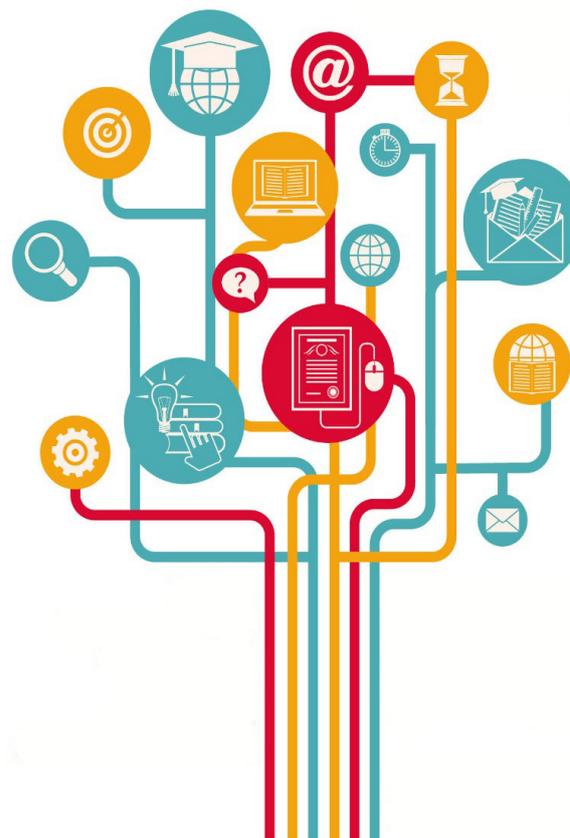
011 5187362  
[bourcet@inforcoopecipa.it](mailto:bourcet@inforcoopecipa.it)  
[www.inforcoopecipa.it](http://www.inforcoopecipa.it)

## ORARI E DURATA DEL CORSO:

Il corso ha una durata di 27 ore in orario preserale per due giorni a settimana, ed include una prova finale di 2 ore. Inizio del corso a completamento della classe.

## COSTI:

Costo complessivo del corso 297 euro, di cui a carico del partecipante 89,10 euro.  
Completamente gratuito per gli ISEE sotto i 10mila euro.



## OBIETTIVI:

Nel presente modulo verranno trattati i seguenti temi: - sicurezza alimentare - sicurezza sul lavoro (4 ore di formazione generale e 8 ore di formazione specifica di settore (rischio medio)). Il modulo consentirà di acquisire l'abilitazione alla manipolazione alimenti e all'utilizzo degli strumenti di laboratorio e di assolvere l'obbligo formativo imposto dalle normative di riferimento.

## PROGRAMMA DIDATTICO:

- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti: Cenni di microbiologia: - principali microorganismi patogeni, - intossicazioni e tossinfezioni alimentari, - corretti comportamenti igienici, - conservazione degli alimenti, - ambienti di lavoro Il sistema HACCP Applicazione del sistema: costruzione del diagramma di flusso, i punti critici di controllo, le misure di prevenzione e il sistema di monitoraggio, le azioni correttive, sistema di gestione della documentazione Sanificazione: scelta e gestione dei preparati, azioni, controllo e registrazione delle attività Gli organi preposti al controllo

- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore: Formazione generale obbligatoria (4 ore): Concetto di rischio, danno, prevenzione e protezione Organizzazione della prevenzione aziendale Il piano di emergenza aziendale Diritti, doveri e sanzioni dei soggetti aziendali Organi di controllo Formazione specifica rischio medio (8 ore): Rischi specifici del settore (rischio infortuni, meccanici, biologici, chimici) Movimentazione manuale dei carichi Dispositivi di protezione individuale e collettivi Organizzazione del lavoro in sicurezza Segnaletica di emergenza Gestione delle emergenze (procedure di esodo, procedure di primo soccorso e antincendio) Stress da lavoro correlato.

## REQUISITI DI ACCESSO:

Colloquio orientativo atto a valutare l'interesse e la motivazione per il percorso e la professione in uscita. Si prevede eventuale certificazione delle competenze in ingresso per coloro i quali avessero frequentato corsi afferenti al settore alimentare ed avessero acquisito la seguente abilità: - applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore.

## PROVA FINALE:

Verrà svolta una verifica finale che verterà sulle normative di sicurezza e igiene di settore. La prova finale consiste in una prova tecnico-scientifica (2 questionari). Prova tecnico-scientifica (questionari): Durata Ore: 2 Punteggio: 100 La prova consiste nella compilazione di due questionari di 25 domande: uno sui temi relativi alla sicurezza sul lavoro e l'altro alla sicurezza alimentare.