

# IGIENE ALIMENTARE

## Videocorso HACCP - l'igiene alimentare

Formazione dei lavoratori su regole, consigli e procedure per una corretta igiene



Questo corso fornisce le **linee guida** per i corretti comportamenti e procedure atte a garantire un'adeguata igiene alimentare. Per prevenire il principale nemico, i batteri, è necessario infatti mantenere una **corretta igiene personale**, controllare le temperature di refrigerazione e cottura, mantenere puliti gli ambienti dove il cibo viene preparato, rimuovere ogni residuo dal cibo stesso. Il corso costituisce uno **strumento indispensabile per tutti gli operatori del settore** che potranno così disporre di una guida che potrà essere utilizzata per la formazione del personale sia fisso che stagionale. Il corso è ricco di esemplificazioni pratiche.

Produzione: Mega Italia Media - Durata video: 36'. Peso kg 1

COMPOSIZIONE DEL CORSO: - 1 DVD o 1 VHS o 1 CD - 2 SCHEDE DI VALUTAZIONE - 1 MANUALE (32 PAGINE) - 1 MANUALE TUTOR

### MANUALE

HACCP - l'igiene alimentare  
Codice: AL0111 - 32 Pagine  
Prezzo: € 6,50 - Peso: kg 0,2



| SUPPORTO | CODICE | PREZZO   |
|----------|--------|----------|
| DVD      | DVD042 | 279 EURO |
| CD       | AC1061 | 255 EURO |
| VHS      | AV0168 | 255 EURO |

## Videocorso HACCP - come funziona il sistema

La formazione per i lavoratori sul sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)



Questo corso illustra le **caratteristiche del sistema di autocontrollo** obbligatorio per tutte le imprese che operano nel settore alimentare.

Il principale obiettivo del sistema è il **contenimento dei rischi** per la salute dei consumatori attraverso la creazione di misure adeguate per il loro contenimento e la loro corretta gestione. Il corso spiega con chiarezza come funziona il sistema HACCP in modo da offrire alle aziende una guida da seguire per preparare al proprio interno le misure necessarie e, soprattutto, per **sensibilizzare correttamente il personale**.

Produzione: Mega Italia Media - Durata video: 22'. Peso kg 1

COMPOSIZIONE DEL CORSO: - 1 DVD o 1 VHS o 1 CD - 2 SCHEDE DI VALUTAZIONE - 1 MANUALE (32 PAGINE) - 1 MANUALE TUTOR

### MANUALE

HACCP - come funziona il sistema  
Codice: AL0110 - 32 Pagine  
Prezzo: € 6,50 - Peso: kg 0,2



| SUPPORTO | CODICE | PREZZO   |
|----------|--------|----------|
| DVD      | DVD041 | 279 EURO |
| CD       | AC1060 | 255 EURO |
| VHS      | AV0167 | 255 EURO |

## Videocorso Guida facile all'HACCP

Guida all'analisi e controllo dei rischi nel trattamento degli alimenti



In questo corso sono illustrati i **principi del metodo HACCP** che consentono un trattamento sicuro dei prodotti alimentari traducendo il sistema in pratica quotidiana. Fornisce gli elementi per effettuare una **corretta analisi dei rischi** con una individuazione dei possibili pericoli nel trattamento degli alimenti. È anche spiegato come identificare i **punti critici di controllo** e come istituire un **sistema di monitoraggio** per garantire la sicurezza degli alimenti lavorati e la salute del consumatore. Sono analizzati: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, conservazione e distribuzione.

Produzione: Mega Italia Media - Durata video: 19'. Peso kg 1

COMPOSIZIONE DEL CORSO: - 1 DVD o 1 VHS o 1 CD - 2 SCHEDE DI VALUTAZIONE - 1 MANUALE (16 PAGINE) - 1 MANUALE TUTOR

### MANUALE

Guida facile all'HACCP  
Codice: AL0165 - 16 Pagine  
Prezzo: € 6,50 - Peso: kg 0,2



| SUPPORTO | CODICE | PREZZO   |
|----------|--------|----------|
| DVD      | DVD040 | 279 EURO |
| CD       | AC1158 | 255 EURO |
| VHS      | AV0189 | 255 EURO |

# Videocorso La sicurezza in cucina

## La formazione per la prevenzione e la protezione dai rischi della cucina



Tagli, scivolate, scottature, infezioni, movimentazione errata dei carichi... Non sembrerebbe ma il settore della ristorazione può costituire un rischio per la salute dei lavoratori. La cucina presenta rischi dovuti sia alla specificità dell'attività e delle attrezzature utilizzate ma anche alle **modalità operative** che, spesso, devono tener conto di tempi stretti entro i quali si devono preparare elevate quantità di cibo. Lo spirito di questo corso è quello di far comprendere ai lavoratori del settore come **ridurre al minimo la possibilità di infortunarsi**, applicando le regole base della sicurezza in cucina. Produzione: Mega Italia Media - Durata video: 17'. Peso kg 1

COMPOSIZIONE DEL CORSO: - 1 DVD o 1 VHS o 1 CD - 2 SCHEDE DI VALUTAZIONE - 1 MANUALE (16 PAGINE) - 1 MANUALE TUTOR

### MANUALE

La sicurezza in cucina  
Codice: AL0116 - 16 Pagine  
Prezzo: € 6,50 - Peso: kg 0,2



| SUPPORTO | CODICE | PREZZO   |
|----------|--------|----------|
| DVD      | DVD043 | 279 EURO |
| CD       | AC1071 | 255 EURO |
| VHS      | AV0169 | 255 EURO |

## Corso on-line Operatore del Settore Alimentare



I corsi di formazione per gli alimentaristi e per tutto il personale che viene a contatto con alimenti sono obbligatori e sostituiscono i libretti di idoneità sanitaria; I corsi sono suddivisi in quattro unità formative di quattro ore ciascuna e sono articolati in base alle mansioni svolte all'interno dell'azienda:  
- 8 ore (due unità formative) per gli addetti alla somministrazione;  
- 12 ore (tre unità formative) per gli addetti alla preparazione e manipolazione;  
- 16 ore (quattro unità formative) per i titolari e/o i responsabili dell'autocontrollo.

I corsi sono realizzati in collaborazione con Hygien Control (azienda autorizzata dalla regione Toscana alla formazione - Cod. Aut. 001922-1), sono riconosciuti su tutto il territorio nazionale, in quanto uniformati alle delibere delle singole regioni, e hanno valore per cinque anni.

| MODULI | CODICE | PREZZO   |
|--------|--------|----------|
| 2      | EL0045 | 150 EURO |
| 3      | EL0046 | 215 EURO |
| 4      | EL0047 | 280 EURO |

### Il Manuale della rintracciabilità

Cod. AL0413 - € 36,00 - Bacci, Rabazzi - ed. '08 - Pagg. 208

La "rintracciabilità" è oggi un obbligo con il quale devono confrontarsi tutti gli Operatori del settore alimentare e dei mangimi. Il manuale offre un quadro completo delle disposizioni normative in materia e spiega come elaborare un sistema con il quale rintracciare gli alimenti immessi sul mercato, organizzando a monte, a valle ed internamente valide procedure di controllo. Ciò consentirà all'impresa di essere sempre in grado di individuare chi le abbia fornito un alimento, oltre a disporre di tutte le informazioni necessarie per risalire ai clienti ai quali ha venduto i propri prodotti. La rintracciabilità infatti richiede di predisporre una serie di complesse attività, che il manuale affronta in maniera semplice ed efficace, disponendo di modelli già predisposti per l'uso, con i quali personalizzare un Sistema di Rintracciabilità calato sulle singole esigenze. Di fondamentale importanza ed immediato utilizzo è il software applicativo allegato al volume, che fornisce alle aziende ed ai loro consulenti la struttura base del manuale, completo di Procedure e Modulistica.



### ABC dell'igiene e sicurezza nel settore alimentare

Cod. AL0098 Prezzo: euro 6,50 Messineo, Pagg. 112

I Regolamenti (CE) n. 852, 853, 854 e 882 del 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in vigore dal 1° gennaio 2006 e comunemente chiamati "pacchetto igiene", hanno comportato un profondo aggiornamento delle disposizioni che regolano il settore agroalimentare e stabilito la corretta prassi igienica nella manipolazione degli alimenti. Inoltre il Reg. CE 852/04 prevede una nuova funzione degli operatori per l'applicazione del sistema HACCP. Questo manuale, ricco di disegni ed esempi pratici, è stato specificatamente realizzato per consentire a tutte le aziende che operano nel settore della produzione, stoccaggio, trasporto, distribuzione e vendita degli alimenti di fornire a tutti i dipendenti semplici ed utili indicazioni al fine di attuare le norme di prevenzione. Infine sono state inserite alcune domande e risposte utili agli addetti alla manipolazione degli alimenti per verificare il loro grado di informazione.



### TERMOMETRO A INFRAROSSI

Codice AP1407 Prezzo: euro 210

Testo 826-T2 misura la temperatura degli alimenti senza contatto, in freezer, frigoriferi, senza danneggiare l'imballo. L'allarme indica se un valore limite è stato superato. Temp. di stoccaggio: -40.0/70.0 °C - Temperatura di lavoro: -20.0...50.0 °C - Distanza massima di misurazione: 2 metri - Rapporto distanza/area di misura: 3:1 - Tipo di batteria 2 micro batterie AAA - Durata della batteria 20.0 h Dimensioni (BxLxH) 43.4 x 184.0 x 19.0 mm - Peso gr 80

### MINI TERMOMETRO

Codice AP1061 Prezzo: euro 34

Termometro per immersione- penetrazione per la misura della temperatura dell'aria, delle sostanze morbide, polverose e dei liquidi. Applicazioni: - misure nel riscaldamento, condizionamento e nell'industria della ventilazione - misure nel settore alimentare - misure in laboratorio e nel trasporto. Peso gr 45

