

## CORSO DI FORMAZIONE HACCP PER LAVORATORI

“Il sistema di analisi del rischio e gestione dei punti critici  
H.A.C.C.P.”

(Attuazione Reg. CE 852/2004 e D.Lgs. 193/2007)

### Durata

4 ore

### Modalità di partecipazione

in presenza

in videoconferenza

### Quota di partecipazione

€ 65,00 + IVA TOTALE € 79,30

### Scontistica

2 iscritti: 5% di sconto  
3 iscritti: 10% di sconto  
4 iscritti: 15% di sconto  
5 iscritti: 20% di sconto

**Lo SCONTO viene applicato sull'importo totale (esclusa IVA).**

Ai clienti che hanno sottoscritto il contratto di “Mantenimento del Servizio” viene applicato un ulteriore sconto di €5 a partecipante.

---

### Dati per il bonifico anticipato:

**BCC ROMA**

**SPORTELLO DI OSPEDALETTO EUGANEO**

**IBAN: IT95L083276270000000294514**

**Causale: Iscrizione corso formazione HACCP per n. \_ partecipanti**

L'eventuale disdetta dell'iscrizione deve essere comunicata entro 5 giorni dalla data prevista di inizio del corso, in tal caso può essere richiesto il rimborso della quota. In caso di disdetta comunicata a meno di 5 giorni dalla data prevista di avvio del corso, la quota versata sarà trattenuta per la partecipazione alla successiva edizione del corso.

### Termine iscrizioni

Le iscrizioni dovranno essere inviate entro 5 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso.

Il corso sarà attivato solo al raggiungimento del numero minimo di partecipanti. GESIAV Consulting Srl si riserva la facoltà di annullare le iniziative o modificare il programma, dandone comunicazione entro 3 giorni dalla data della manifestazione; in caso di annullamento o cambiamento della data l'utente potrà utilizzare la quota per la successiva edizione del corso o richiedere la restituzione della quota versata.

### Obiettivi

Fornire agli operatori del settore alimentare le competenze in materia di igiene degli alimenti per lavorare o gestire un sistema di autocontrollo alimentare nell'ottica di un maggiore controllo igienico-sanitario del prodotto, di una maggiore qualità sulla produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP.

### Destinatari

Il corso sull'autocontrollo igienico-sanitario è rivolto a tutti i lavoratori che effettuano manipolazione alimentare (bar, ristoranti, mense, panetterie, gastronomie, addetti alla macelleria, addetti alla produzione di latticini, di pasta fresca, etc., in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto e distribuzione, compresa la somministrazione di prodotti alimentari) ed i loro responsabili (capi

reparto, responsabili di settore, etc); operatori non qualificati del settore alimentare che assolvono semplici incarichi operativi.

## Contenuti

- Legislazione in materia di igiene e salubrità degli alimenti
- Cenni di igiene alimentare e nozioni di microbiologia alimentare: sviluppo microbico, fattori che influenzano lo sviluppo microbico, microrganismi patogeni e le principali malattie provate dagli alimenti
- Fonti di contaminazione
- altri pericoli che possono influenzare la sicurezza degli alimenti
- Autocontrollo e HACCP: riferimenti di legge e sistema HACCP
- Principi HACCP
- Procedure di buone pratiche e di riconoscimento e valutazione dei rischi e punti critici di controllo
- Norme di igiene: degli ambienti, delle attrezzature, del personale
- Gestione dei rifiuti
- Disinfestazione - Derattizzazione
- Modalità di conservazione degli alimenti e loro stoccaggio
- Buone pratiche Preparazione e trasformazione degli alimenti (cottura, raffreddamento, scongelamento)
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Cenni sugli allergeni alimentari

## Riferimenti Legislativi

Regolamento CE 852/2004  
D.Lgs. 193/2007

## Docenti

Docenti esperti in materia di igiene e salute degli alimenti, in possesso di laurea in Medicina.

## Materiale didattico

Il materiale didattico sarà consegnato al momento della registrazione.

## Test di verifica apprendimento

Al termine del corso sarà somministrato un test di verifica dell'apprendimento. Il test si ritiene superato con almeno il 70% delle risposte esatte.

## Attestato

Al termine del corso verrà consegnato a ciascun partecipante un ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE.

Per l'emissione dell'attestato è richiesta una presenza minima dell'90% al corso di formazione.

In caso di assenza, sarà possibile recuperare le ore perse partecipando alla successiva edizione del corso.

Solo successivamente si provvederà all'emissione dell'attestato di partecipazione.