



IL FORMATORE HACCP

Corso rivolto RSPP, ASPP, Formatori della sicurezza e consulenti

Valido come 12 ore di aggiornamento per RSPP e ASPP

Valido come 4 ore di aggiornamento per formatori Qualificati prima area tematica

Valido come 8 ore di aggiornamento per formatori Qualificati seconda area tematica

| | |
|--|--|
| Date | 19 e 20 aprile 2018 |
| Orari | dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 |
| Durata | 16 ore in presenza |
| Sede del corso | I.S.Fo.S. S.r.l. Via Mario Betti, 32 – Z.I. Est- 09030 Elmas (CA) |
| C.F.A. (sede amministrativa del R.P.F.) | I.S.Fo.S. S.r.l. Via Mario Betti, 32 – Z.I. Est- 09030 Elmas (CA) |
| Direzione scientifica | AiFOS Via Branze n. 45, 25123 Brescia – c/o CSMT, Università degli studi di Brescia Tel. 030 6595031 Fax 030 6595040 formarsi@aifos.it |
| Obiettivi e Finalità del corso | Il corso ha l'obiettivo di: <ul style="list-style-type: none"> • Fornire conoscenze di base rispetto alla stesura di un manuale di autocontrollo; • Fornire conoscenze relative alla normativa regionale italiana; Aumentare la capacità di gestire un controllo da parte degli Organismi di Vigilanza |
| Riferimenti Legislativi | D. Lgs 81/08 e Pacchetto igiene |
| Destinatari | Formatori, consulenti, RLS, R.S.P.P., A.S.P.P., Tecnici della Prevenzione e tutti coloro i quali avendo già nozioni di base in materia di salute e sicurezza ed in particolar modo nell'ambito dell'igiene alimentare, intendono aumentarne le conoscenze, nonché la consapevolezza dei rischi. |
| Requisiti Minimi | Per frequentare il corso è necessario avere una buona conoscenza del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i. ed una conoscenza minima riguardante la normativa HACCP nelle varie Regioni Italiane. Il corso è a numero chiuso. |

ISFoS S.r.l.

Via Mario Betti, 32 – Z.I. Est
09030 Elmas (CA)

Tel.070 8801031 Fax 070 8806652

e-mail info@isfos-srl.com

e-mail pec isfos@pecaziende.com

www.isfos-srl.com

P.I./CF del CFA 03047100924

**Centro di Formazione di
riferimento AiFOS per la Regione Sardegna**

**Ente di Formazione accreditato
dalla Regione Sardegna**

**Catalogo Formativo accreditato
da Fondimpresa**

| CODICE | REVISIONE | DATA | PAGINA |
|--------|-----------|------------|--------|
| MOD20 | 03 | 01/12/2016 | 1/3 |



ARGOMENTI DEL CORSO

| | |
|---|---|
| <p>UNA SETTIMANA PRIMA DEL CORSO IN AULA</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Lezione propedeutica in E-learning “La legislazione comunitaria sulla sicurezza alimentare” |
| <p>1° GIORNATA ORE 9:00 – 18:00</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Normativa • Cenni sulle leggi regionali di tutta Italia • I diversi strumenti • Vigilanza e controllo • Le contaminazioni • La microbiologia • Il perché dell’HACCP |
| <p>2° GIORNATA ORE 9:00 – 18:00</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 7 principi dell’HACCP • Creazione di una procedura • Lavori di gruppo • Esercitazione e verifica finale |

ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI

| | |
|---|--|
| <p>Corso Qualificato AiFOS</p> | <p>Il corso è stato progettato e strutturato con docenti e formatori qualificati e competenti in materia. La Direzione Nazionale AiFOS ha validato la progettazione del corso.</p> |
| <p>Crediti formativi</p> | <p>I corsi qualificati da AiFOS rappresentano la messa in pratica di nuovi modelli didattici ed organizzativi nell’ambito della formazione alla sicurezza sul lavoro la cui finalità è l’efficacia della formazione stessa che deve essere sostanziale e partecipativa e non puramente formale nell’osservanza normativa.</p> |
| <p>Risultati attesi</p> | <p>La <i>mission</i> di AiFOS è favorire la formazione continua. In coerenza con l’obiettivo associativo e come previsto dall’Accordo Stato-Regioni del 7 luglio 2016 questo corso è valido come n. 12 ore di crediti formativi per RSPP e ASPP in base all’Accordo Stato-Regioni del 07/07/2016, n. 4 ore di aggiornamento per formatori prima area tematica e 8 ore seconda area tematica ai sensi del D.I. 06/03/2013</p> |
| <p>Metodologia didattica</p> | <p>Acquisire conoscenze circa la stesura di un manuale di autocontrollo favorendo inoltre una maggior consapevolezza nella gestione di controlli da parte di Organismi di Vigilanza</p> |
| <p>Metodologia didattica</p> | <p>Il corso è caratterizzato da una metodologia didattica attiva grazie al brainstorming, lo studio di casi aziendali ed alle esercitazioni in gruppo.</p> |
| <p>Docenti e/o istruttori</p> | <p>Tutti i docenti del corso sono in possesso dei requisiti previsti dal Decreto Interministeriale del 6 marzo 2013, emanato in attuazione dell’articolo 6, comma 8, lettera m-bis), del D. Lgs. n. 81/2008; fatti salvi i corsi per i quali i requisiti dei docenti siano già previsti da norme specifiche.</p> |

ISFoS S.r.l.

Via Mario Betti, 32 – Z.I. Est
09030 Elmas (CA)
Tel.070 8801031 Fax 070 8806652
e-mail info@isfos-srl.com
e-mail pec isfos@pecaziende.com
www.isfos-srl.com
P.I./CF del CFA 03047100924

**Centro di Formazione di
riferimento AiFOS per la Regione Sardegna**
**Ente di Formazione accreditato
dalla Regione Sardegna**
**Catalogo Formativo accreditato
da Fondimpresa**

| CODICE | REVISIONE | DATA | PAGINA |
|--------|-----------|------------|--------|
| MOD20 | 03 | 01/12/2016 | 2/3 |





| | |
|--|--|
| Materiali didattici | Dispense digitali. Tutti i partecipanti del corso riceveranno inoltre una chiavetta USB contenente i materiali didattici utili e necessari per erogare corsi "ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE - HACCP" rivolti ai soggetti, che lavorano nel settore alimentare |
| Registro | E' stato predisposto un Registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione. |
| Verifica finale | Al termine del corso ogni partecipante verrà sottoposto ad un test di verifica dell'apprendimento scritto, da considerarsi superato con almeno il 70% delle risposte corrette. |
| Frequenza al corso | L'attestato di partecipazione verrà rilasciato a fronte della frequenza del 90% delle ore totali, fatto salvo la verifica delle conoscenze acquisite. |
| Attestato relativo al corso | Al termine del corso verrà consegnato ad ogni partecipante l'Attestato individuale rilasciato da AiFOS, ed inserito nel registro nazionale della formazione. Tale documento sarà autenticato da un numero univoco e dal QR Code automaticamente generato dal sistema Ge.co. L'Attestato di formazione e di frequenza, redatto sulla base del superamento del test di verifica finale, è firmato dal Responsabile del Progetto Formativo che ne rilascia l'originale ad ogni partecipante. |
| Archivio documenti | Tutti i documenti del corso, programma, registro firmato dai partecipanti, materiali e test di verifica saranno conservati nei termini previsti dalla legge presso la sede amministrativa del corso, sotto la responsabilità dell'RPF. |
| AiFOS Soggetto Formatore nazionale | Il corso è svolto direttamente dall'AiFOS associazione di categoria nazionale aderente a Confcommercio-Imprese per l'Italia e soggetto formatore ope legis per l'organizzazione di corsi di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i., nonché ai sensi degli accordi Stato-Regioni, il cui legale rappresentante indica per l'organizzazione un "Responsabile del Progetto Formativo". |
| Responsabile del Progetto Formativo | Il "Responsabile del Progetto Formativo" è un socio nominato dal Legale Rappresentante di AiFOS soggetto formatore; egli garantisce che la didattica risponda al progetto formativo predisposto da AiFOS, accerta l'apprendimento dei partecipanti e ne convalida il giudizio finale, firmando in originale gli attestati della formazione. |

Per informazioni:

I.S.Fo.S. Srl – Via Mario Betti, 32 – Z.I. Est – 09030 Elmas (CA)
 Tel.070 8801031 Fax 070 8806652
 e-mail info@isfos-srl.com e-mail pec isfos@pecaziende.com www.isfos-srl.com

| CODICE | REVISIONE | DATA | PAGINA |
|--------|-----------|------------|--------|
| MOD20 | 03 | 01/12/2016 | 3/3 |

