





## 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	6 e 7 giugno 2019		
Orari	Dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00		
Durata	16 ore in presenza		
Sede del corso	IS&FM srl - Via B. Colleoni, 9 20149 Milano		
C.F.A. (sede amministrativa del R.P.F.)	15&FM srl - Via B. Colleoni, 9 20149 Milano		
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		
Docenti	Matteo Fadenti: tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, formatore e		
	consulente esperto in materia di igiene alimentare.		
	Giovanni Laverda: tecnologo alimentare, formatore esperto in materia di igiene alimentare		
Obiettivi e	Il corso ha l'obiettivo di:		
Finalità del corso	<ul> <li>Fornire conoscenze di base rispetto alla stesura di un manuale di autocontrollo;</li> <li>Fornire conoscenze relative alla normativa regionale italiana;</li> </ul>		
	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.		

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









## ARGOMENTI DEL CORSO

UNA SETTIMANA PRIMA DEL CORSO IN AULA	Lezione propedeutica in E-learning "La legislazione comunitaria sulla sicurezza alimentare"
6 GIUGNO 2019 ORE 9:00 – 18:00	<ul> <li>Normativa</li> <li>Cenni sulle leggi regionali di tutta Italia</li> <li>I diversi strumenti</li> <li>Vigilanza e controllo</li> <li>Le contaminazioni</li> <li>La microbiologia</li> <li>Il perché dell'HACCP</li> </ul>
7 GIUGNO 2019 ORE 9:00 – 18:00	<ul> <li>7 principi dell'HACCP</li> <li>Creazione di una procedura</li> <li>Lavori di gruppo</li> <li>Esercitazione e verifica finale</li> </ul>

## **ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI**

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









Corso Qualificato	Il corso è stato progettato e strutturato con docenti e formatori qualificati e competenti in materia. La		
AiFOS	AiFOS Direzione Nazionale AiFOS ha validato la progettazione del corso.		
	I corsi qualificati da AiFOS rappresentano la messa in pratica di nuovi modelli didattici ed organizzativi		
mall/ambite dalla farmaniana alla siarranna art larrana la artificacità à Maffinacia dalla farmaniana atana			

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.

Crediti formativi La mission 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

Risultati attesi 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

Metodologia Il corso è caratterizzato da una metodologia didattica attiva grazie al brainstorming, lo studio di casi aziendali didattica ed alle esercitazioni in gruppo.

Docenti e/o 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 istruttori quali i requisiti dei docenti siano già previsti da norme specifiche.

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

E' stato predisposto un Registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà Registro

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 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.

formazione.

**Archivio** Tutti i documenti del corso, programma, registro firmato dai partecipanti, materiali e test di verifica saranno documenti conservati nei termini previsti dalla legge presso la sede amministrativa del corso, sotto la responsabilità

dell'RPF.

al corso

**AiFOS** Il corso è svolto direttamente dall'AiFOS associazione di categoria nazionale aderente a Confcommercio-Soggetto 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 **Formatore** cui legale rappresentante indica per l'organizzazione un "Responsabile del Progetto Formativo". nazionale

Responsabile del 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 **Progetto** l'apprendimento dei partecipanti e ne convalida il giudizio finale, firmando in originale gli attestati della Formativo

Per informazioni:

IS&FM SRL (RPF: CLAUDIA NICOLO')

Via Bartolomeo Colleoni, 9 – 20149 Milano (MI) 0287388756 isfmworldwide@outlook.com

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

