

**NOTA BENE**

Le presenti indicazioni intendono fornire delle informazioni di massima utili a conoscere gli aspetti salienti delle varie normative regionali HACCP, al fine di poter correttamente erogare i corsi.

Si raccomanda vivamente, prima di procedere all'erogazione del corso (ove possibile), di consultare comunque la normativa integrale, per documentarsi al meglio su tutti gli aspetti organizzativi richiesti e per verificare che non siano intervenuti aggiornamenti normativi successivi alla data di pubblicazione del presente documento.

Nelle Regioni in cui la normativa lo consente, i corsi vengono erogati da Aifos in qualità di associazione di categoria, tramite le proprie strutture di diretta emanazione, i Centri di Formazione.

N.B.: L'Associazione ha predisposto per tutti i corsi a catalogo Ge.Co. appositi programmi, personalizzati in base alle singole disposizioni regionali, da seguire e utilizzare. La documentazione è disponibile nell'area riservata dei CFA.

Ove non stabilito dalle normative regionali, sono stati predisposti dei programmi con durata e contenuti minimi stabiliti dall'associazione. Ogni programma indica, inoltre, ove previsto dalla normativa, i requisiti dei docenti, la percentuale di frequenza e le indicazioni per i test finali.

Relativamente ai corsi di aggiornamento, la parte relativa agli argomenti è compilabile liberamente, in quanto le normative regionali non stabiliscono le tematiche.

Vi chiediamo di utilizzare tali programmi e di rispettare quanto da essi richiesto.

Tabella riassuntiva

Regione	Erogabile da AIFOS in Aula	Erogabile da AIFOS in e-learning
Abruzzo	✗ No	✗ No
Basilicata	✓ Sì	✓ Sì
Calabria	✗ No	✗ No
Campania	✗ No	✗ No
Emilia-Romagna	✓ Sì (eccetto corsi per celiaci)	✓ Sì (eccetto corsi per celiaci)
Friuli Venezia-Giulia	✓ Sì	✓ Sì
Lazio	✓ Sì	✓ Sì (solo addetti alla manipolazione)
Liguria	✓ Sì	✗ No
Lombardia	✓ Sì	✓ Sì
Marche	✓ Sì	✗ No
Molise	✗ No	✗ No
Piemonte	✓ Sì	✓ Sì
Puglia	✓ Sì	✓ Sì

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

Sardegna	✓ Sì	✓ Sì
Sicilia	✗ No	✗ No
Toscana	✗ No	✗ No
Trentino-Alto Adige (Trento)	✓ Sì	✓ Sì
Trentino-Alto Adige (Bolzano)	✓ Sì	✓ Sì
Umbria	✓ Sì	✓ Sì (solo addetti senza manipolazione diretta)
Valle d'Aosta	✗ No	✓ Sì (solo addetti di secondo livello)
Veneto	✓ Sì	✓ Sì

Tabelle specifiche per Regione

Abruzzo	
Riferimento Normativo	DGR 14.05.2007 n. 463
Erogabilità in AULA	NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale del corso)
Erogabilità in e-learning	NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale del corso)
Durata Corsi	Corso tipo 1 (corso di formazione) della durata di 5 ore in una sola giornata, destinato a soggetti che richiedono il rilascio dell'attestato, in quanto in possesso alla data del 26.2.2005 del libretto LIS in corso di validità ed ai soggetti che ne richiedono il rilascio per la prima volta. Corso tipo 2 (corso di aggiornamento) della durata di 4 ore, destinato ai soggetti che richiedono il rinnovo dell'attestato. L'attestato di formazione/aggiornamento ha validità triennale dalla data del rilascio.
Programma Corsi	I contenuti dei corsi sono: -le malattie trasmesse da alimenti; -valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati; -modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti; -igiene personale: procedure di controllo comportamentale; -igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature; -cenni di microbiologia degli alimenti e relativa prassi igienica.
Requisiti docenti	Presenza di docenti con esperienza nel settore dell'igiene della persona, igiene degli alimenti e microbiologia degli alimenti.
% Frequenza/Numero Partecipanti	La frequenza al corso è obbligatoria nella sua interezza e non sono ammesse assenze per poter sostenere la prova di valutazione.

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

	Per favorire al massimo l'apprendimento basato sulla partecipazione dei discenti e la valutazione finale il numero dei partecipanti a ciascun corso non deve di regola superare le 30 unità.
Test Finale	La prova di valutazione finale consiste nel sostenere un test costituito da un questionario con 25 (venticinque) domande a risposta multipla. Il superamento interviene con la formulazione di almeno 20 risposte esatte. Gli addetti che non superano la prova possono sostenerla in una successiva sessione; se l'esito è ancora negativo devono partecipare ad un nuovo corso e quindi formulare nuova istanza con versamento economico.

Basilicata	
Riferimento Normativo	D.G.R. del 13 settembre 2011, n. 1288
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	EROGABILE DA Aifos
Durata Corsi	Non definito
Programma Corsi	L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente formato circa: -L'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti; -L'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso; Il personale deve, inoltre, essere informato sui: - rischi identificati - punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle: misure correttive misure di prevenzione documentazione relativa alle procedure. La procedura di formazione deve essere inserita all'interno del piano di autocontrollo.
Requisiti docenti	Non definito
Frequenza/Numero Partecipanti	Non definito
Test Finale	Non definito

Calabria	
Riferimento Normativo	D.G.R. del 02 febbraio 2012, n. 28
Erogabilità in AULA	NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale del corso)
Erogabilità in e-learning	NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale del corso)
Durata Corsi	Si prevedono tre tipologie di corsi di formazione: - corso di approfondimento di 8 ore destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria A (rischio alto) e che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione;



	- corso di base di 6 ore destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria B (rischio medio) e che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione; - corso di aggiornamento di 4 ore destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alle categorie A e B (rischio alto-medio) il cui attestato di formazione sia stato rilasciato antecedentemente a 36 mesi. L'attestato di formazione/aggiornamento ha validità triennale dalla data del rilascio.
Programma Corsi	Per tutte le categorie soggette alla formazione, i corsi dovranno comprendere una o più unità formative di base, comuni a tutti, comprendente: a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; intossicazioni/tossinfezioni alimentari; b) Procedure di autocontrollo e principi del sistema HACCP; c) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare. Inoltre, per i soggetti appartenenti alla: Categoria A: nell'ambito del corso teorico-pratico della durata minima di 8 ore, il programma dovrà trattare i contenuti concernenti i seguenti argomenti: - accenni sulle principali norme in materia di alimenti; - tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti; - analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni; tale modulo dovrà avere una specificità riferita alla categoria omogenea di addetti da formare; - comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche; - igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, ecc.); - igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc.; - procedure di autocontrollo: nomina del responsabile, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo, analisi specifica delle problematiche proprie delle varie aziende alimentari, analisi delle strutture edilizie ed attrezzature; - procedure di gestione del sistema: procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, procedura di revisione del sistema stesso; - nozioni di base sulla celiachia, sugli alimenti naturalmente e artificialmente privi di glutine, sulla normativa di settore, sulle procedure atte a manipolare impasti senza glutine evitando la contaminazione crociata (per ristoratori, operatori di centri cottura, mense, gastronomie, ecc.). Categoria B - personale che assolve incarichi meramente esecutivi - nell'ambito del corso teorico-pratico della durata minima di 6 ore, il



	programma dovrà anche trattare i contenuti concernenti i seguenti argomenti: - accenni alle specifiche norme di settore; - igiene personale, igiene delle strutture e delle attrezzature; - approvvigionamento e conservazione degli alimenti; - buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni; - nozioni sulle contaminazioni crociate e la protezione dei soggetti celiaci (per addetti alla somministrazione in ristoranti, mense, ecc.) Il corso di aggiornamento di quattro ore, previsto dal presente atto, dovrà costituire una occasione di ulteriore crescita culturale degli “alimentaristi” che hanno già frequentato un precedente corso. A tale scopo il corso dovrà fornire informazioni su eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti e ripercorrere il programma già espletato nel precedente corso, in modo più approfondito e dettagliato. Nell'espletamento del corso dovranno anche essere fornite, con riferimento alla categoria di rischio, ulteriori informazioni su: - microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita (attività dell'acqua, ph, temperatura, ecc); - la corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico; - la prevenzione delle tossinfezioni alimentari; - l'implementazione dei piani HACCP; nonché essere realizzate esercitazioni pratiche e simulazioni.
Requisiti docenti	I docenti individuati per la formazione di cui al presente Decreto devono essere in possesso di adeguata professionalità e di provata esperienza in materia. A tal proposito si elencano i titoli di studio (o ad essi equipollenti o equiparati) ritenuti idonei all'espletamento dei corsi di formazione: - laurea in medicina e chirurgia; - laurea in medicina veterinaria; - laurea in scienze biologiche; - laurea in chimica; - laurea in scienze agrarie e forestali; - laurea in farmacia; - laurea in scienze e tecnologie alimentari; - laurea in dietistica; - laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali; - laurea in ingegneria delle industrie alimentari; - laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. Si ritengono altresì validi i titoli di Laurea di primo livello (triennale) per le sopraelencate classi di Laurea (ove previsti) ed i relativi titoli di equipollenza previsti dalle norme di legge.
% Frequenza/Numero Partecipanti	% di frequenza non definita. Il numero dei partecipanti ai corsi di formazione iniziali o di aggiornamento non deve essere inferiore a 10 (dieci) unità e non superiore a 30 (trenta) unità.

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

Test Finale	Ogni corso deve concludersi con una valutazione di profitto, preventivamente predisposta, che può consistere in un esame finale scritto o nella somministrazione di test di ingresso e di test finali, individuali. In quest'ultimo caso si dovrà dare contezza circa il numero dei test da somministrare e la percentuale prevista per il raggiungimento del profitto.
--------------------	---

Campania	
Riferimento Normativo	Decreto Dirigenziale n.110 del 24/05/2018, Allegato 1
Erogabilità in AULA	NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale del corso)
Erogabilità in e-learning	NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale dell'ente)
Durata Corsi	I corsi avranno la durata minima di: • n° 4 (quattro) ore per gli addetti di livello di rischio 1; • n° 8 (otto) ore per gli addetti di livello di rischio 2; • n° 12 (dodici) ore per i Responsabili di industrie alimentari La durata minima dei corsi di aggiornamento è fissata in 6 ore per i Responsabili di industrie alimentari e n. 3 ore per gli addetti di livello di rischio 1 e 2. L'attestato di formazione/aggiornamento ha validità triennale dalla data del rilascio.
Programma Corsi	• Generalità sulle malattie trasmissibilità attraverso gli alimenti: tossinfezioni e intossicazioni alimentari; fattori che contribuiscono alla loro insorgenza e modalità di prevenzione; • Responsabilità degli alimentaristi nella trasmissione degli agenti patogeni ai consumatori attraverso i prodotti alimentari; • Igiene della persona • Requisiti igienico sanitari degli ambienti e attrezzature di lavoro • Legislazione sanitaria • Good manufacturing practices-buone pratiche di lavorazione • Processi di approvvigionamento, stoccaggio, produzione, conservazione, trasporto, distribuzione/somministrazione degli alimenti: individuazione dei fattori di rischio sanitario • Metodologia dell'autocontrollo e principi del sistema HACCP I corsi rivolti ai Responsabili delle industrie alimentari devono porre particolare risalto nello svolgimento del programma ai principi del sistema HACCP ed alla gestione dell'Autocontrollo.
Requisiti docenti	I docenti del corso devono essere in possesso di una delle seguenti Lauree: Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Chimica; Scienze e Tecnologie Alimentari; Medicina Veterinaria; Scienza dell'Alimentazione, Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. Tra i docenti dovrà essere individuato un responsabile scientifico dei corsi.
% Frequenza/Numero Partecipanti	% di frequenza non definita.

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

	Il numero dei partecipanti ai corsi di formazione iniziali o di aggiornamento non deve essere inferiore a 10 (dieci) unità e non superiore a 30 (trenta) unità tenuto conto della capienza delle aule didattiche.
Test Finale	somministrazione ai partecipanti di un test di apprendimento composto da 20 domande a risposta multipla. Il test si intende superato se il candidato risponde correttamente ad almeno 15 domande.

Emilia-Romagna	
Riferimento Normativo	Legge regionale n. 9 del 25 luglio 2025 (abrogazione Legge Regionale n. 11 del 24 giugno 2003) Delibera di Giunta Regionale n. 311 del 4 marzo 2019
Erogabilità in AULA	<u>EROGABILE DA Aifos, ad eccezione per i corsi di preparazione per i pasti per celiaci (alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine)</u>
Erogabilità in e-learning	<u>EROGABILE DA AIFOS, ad eccezione per i corsi di preparazione per i pasti per celiaci (alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine)</u>
Durata Corsi	Non definita
Programma Corsi	Non definito
Requisiti docenti	Non definiti
% Frequenza/Numero Partecipanti	Non definiti
Test Finale	Non definito

Friuli Venezia-Giulia	
Riferimento Normativo	Legge Regionale 21/2005; L.R. 21/2005, Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria del 22 aprile 2020, n. 728.
Erogabilità in AULA	<u>EROGABILE DA Aifos</u>
Erogabilità in e-learning	<u>EROGABILE DA Aifos</u>
Durata Corsi	Durata corsi non definita. Frequenza adeguata, di norma triennale.
Programma Corsi	Gli argomenti trattati concernono, in relazione all'attività effettivamente svolta: a. le caratteristiche di conformità e di sicurezza dell'alimento, l'igiene e i rischi sanitari con particolare riguardo alla contaminazione; b. i processi operativi, riferiti alla specifica fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione e, se del caso, i requisiti di mantenimento della catena del freddo, di deposito e confezionamento e le procedure di pulizia e sanificazione; c. i principi e l'applicazione del sistema HACCP; d. ogni altro argomento che incida sulle condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano degli

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

	alimenti, individuato anche in base a linee guida nazionali ed internazionali.
Requisiti docenti	Non definiti
% Frequenza/Numero Partecipanti	Non definiti
Test Finale	Non definito

Lazio	
Riferimento Normativo	D.G.R. del 03 novembre 2009, n. 825
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	EROGABILE DA Aifos (solo addetti alla manipolazione)
Durata Corsi	Non inferiore a: - 6 ore per gli addetti alla manipolazione - 20 ore per i Responsabili dell'autocontrollo e dell'HACCP Aggiornamento periodico in occasione di modifiche del ciclo produttivo o della normativa. Periodicità da valutare in base all'autocontrollo.
Programma Corsi	-Igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti; -Applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso; -rischi identificati; -punti critici di controllo relativi alle fasi di produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione sulle misure correttive, misure di prevenzione, documentazione relativa alle procedure. Ai responsabili della gestione delle procedure del piano HACCP, dovrà anche essere garantita una formazione specifica ed appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai diversi cicli produttivi.
Requisiti docenti	Tutti i docenti devono essere laureati in discipline tecnico-scientifiche con documentata esperienza nel settore.
% Frequenza/Numero Partecipanti	Non definito
Test Finale	Non definito

Liguria	
Riferimento Normativo	D.G.R. del 29 giugno 2012, n. 793 e circolare esplicativa D.G.R. N. 1654 del 2014 D.G.R. N. 332 del 2015 - Indirizzi regionali per allergeni e/o glutine in alimenti
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	<u>NON EROGABILE DA Aifos (durata del corso Aifos inferiore a quella prevista dalla normativa regionale e necessario accreditamento del corso)</u>



Durata Corsi	Tutti i lavoratori a contatto con gli alimenti "devono" frequentare un modulo (A) di 8 ore. I titolari delle imprese alimentari, i responsabili dell'autocontrollo e gli addetti alla produzione e preparazione di alimenti "devono" frequentare un modulo aggiuntivo (B) della durata di ulteriori 8 ore. Per preparazione o somministrazione di alimenti gluten-free è previsto un modulo aggiuntivo della durata di 2 ore. Aggiornamento quinquennale. L'aggiornamento periodico deve essere assolto da tutti, anche dagli esenti laureati o diplomati. Le modalità ed i programmi devono essere definiti sulla base dell'autocontrollo e del fabbisogno formativo.
Programma Corsi	Contenuti minimi: a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; b) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; c) Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare. d) Conservazione alimenti; e) Approvvigionamento materie prime e tracciabilità; f) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; g) Igiene personale h) I manuali di Buone Prassi Igieniche. i) Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale Durata minima: 8 ore B) Unità formativa integrativa, riservata a tutti i titolari delle imprese alimentari, ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti: I titolari delle imprese alimentari, i responsabili dei piani di autocontrollo e gli addetti alla produzione e preparazione di alimenti devono seguire un percorso formativo i cui contenuti minimi, oltre a quanto riportato nella unità formativa A, comprende anche: a) L'articolazione di un piano di autocontrollo; b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; c) Le procedure di controllo decentralizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati. d) Allergie e intolleranze alimentari e) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.
Requisiti docenti	Possono essere docenti dei corsi i soggetti qui di seguito elencati, purché in possesso di specifica esperienza professionale debitamente documentata nel settore alimentare di almeno due

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

	anni presso strutture pubbliche e/o private, maturata a partire dall'anno 2002: • I laureati in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche; • I periti agrari e gli agrotecnici relativamente ai corsi riservati agli operatori del settore agricolo. La presenza di docenti laureati in discipline diverse (ad es. giuridico-amministrative) può essere prevista nell'ambito del corso, comunque in misura residuale e circoscritta a specifici temi attinenti le suddette discipline.
% Frequenza/Numero Partecipanti	Numero partecipanti massimo 25 unità. Frequenza obbligatoria minima 75%.
Test Finale	Verifica finale attraverso il superamento di prove teoriche – pratiche

Lombardia	
Riferimento Normativo	Legge Regionale n. 33/2009
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	EROGABILE DA Aifos
Durata Corsi	Non definito
Programma Corsi	Non definito
Requisiti docenti	Non definito
% Frequenza/Numero Partecipanti	Non definito
Test Finale	Non definito

Marche	
Riferimento Normativo	DGR 2173/02 (Allegato 2) Nota_prot.30-3-2-7157_del_30-03-04 D.G.R. del 28 dicembre 2009, n. 2232 Nota 6251_prot.d.1.8832 DGR n.908 del 31/05/ 2010
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	NON EROGABILE DA Aifos (durata del corso Aifos inferiore a quella prevista dalla normativa regionale)
Durata Corsi	La durata minima dei Corsi Base è di 10 ore suddivisi in tranche non superiori alle 4 ore; L'aggiornamento alla formazione ottenuta sarà attuato a cura dell'Imprenditore Alimentare a cadenza almeno triennale e comunque ogniqualvolta lo richiedano innovazioni produttive o tecnologiche introdotte.
Programma Corsi	3) I Corsi di Formazione, ferme restando peculiarità e fattispecie specifiche da assommare caso per caso al Corso base, debbono riguardare almeno i seguenti argomenti (CORSO BASE): • conoscenza dei principali rischi sanitari connessi con la filiera alimentare (siano essi di natura biologica, chimica, fisica);

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

	• conoscenza delle corrette procedure atte a ridurre o minimizzare la probabilità dell'insorgenza di intossicazioni/tossinfezioni/infezioni alimentari; • igiene del personale; • cenni di igiene edilizia alimentare alla luce del D.Lgs. 155/97 e sulle corrette modalità di sanificazione di locali, impianti ed attrezzature; • cenni e richiami sulla normativa alimentare generale con particolare riferimento al significato ed alla corretta interpretazione del D.Lgs. 155/97 e segg; • Il Documento di Autocontrollo con esemplificazioni pratiche.
Requisiti docenti	Laureati e/o tecnici esperti nelle materie trattate. La professionalità sarà comprovata dal curriculum vitae.
% Frequenza/Numero Partecipanti	Il numero ottimale di partecipanti ad ogni singolo Corso è tra i 20 ed i 25. Massimo di assenze giustificate non superiore al 10% delle ore complessivamente previste.
Test Finale	Non definito

Molise	
Riferimento Normativo	D.G.R. 8 aprile 2008, n. 372; Circolare n. 6/2008 Circolare n. 3/2013 Circolare n. 4/2013
Erogabilità in AULA	NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale del corso)
Erogabilità in e-learning	NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale del corso)
Durata Corsi	I CORSI DI BASE, destinati a tutti gli addetti al personale addetto alle industrie alimentari, deve avere la durata di almeno 6 ore, di cui 3 per la trattazione dei fondamenti igienico-sanitari e 3 per la trattazione di argomenti specifici di carattere generale legati alle varie tipologie di attività dell'industria alimentare. I CORSI DI AGGIORNAMENTO, destinati al personale già in possesso dell'attestato di formazione di base, devono avere la durata di 3 ore. Validità quinquennale del corso base, triennale per l'aggiornamento.
Programma Corsi	Tra gli argomenti trattati, i corsi di formazione/aggiornamento devono prevedere i seguenti temi collegati all'igiene degli alimenti: a) quadro normativo; b) nozioni microbiologiche; e) malattie trasmesse attraverso gli alimenti; d) valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati;

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

	e) modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi "sul campo"; f) fattori di rischio da agenti chimici e fisici e misure di prevenzione delle tossinfezioni alimentari, principi e metodi dell'HACCP, procedure aziendali connesse all'autocontrollo; g) il documento di autocontrollo con esemplificazioni pratiche; h) igiene personale: procedure di controllo comportamentale; 1) Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.
Requisiti docenti	Personale sanitario e/o tecnico in possesso delle necessarie professionalità e competenze in materia di igiene degli alimenti.
% Frequenza/Numero Partecipanti	Numero di assenze non superiori al 10% delle ore complessive previste. Il numero dei partecipanti ad ogni corso dovrà essere definito in modo da favorire al massimo l'apprendimento basato sulla partecipazione del personale interessato.
Test Finale	valutazione finale con test (12 domande a risposta multipla) e/o colloquio finale, ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione/ aggiornamento. Chi ottiene un esito negativo alla prova di valutazione scritta (5 o più errori) può, a giudizio della commissione, essere sottoposto ad un approfondimento in forma orale e, in caso di mancato superamento della prova per comprovata assenza delle nozioni di base, è tenuto a frequentare un ulteriore corso. Chi accede esclusivamente al test di valutazione finale, senza aver frequentato il corso, in caso di non superamento della prova dovrà frequentare un corso successivo.

Piemonte	
Riferimento Normativo	D.G.R. 20 ottobre 2003, n. 23-10718
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	EROGABILE DA Aifos
Durata Corsi	Non definito
Programma Corsi	Non definito
Requisiti docenti	Non definito
% Frequenza/Numero Partecipanti	Non definito
Test Finale	Non definito

Puglia	
Riferimento Normativo	Legge Regionale 24 luglio 2007, n. 22 Regolamento Regionale 15 maggio 2008, n. 5
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	EROGABILE DA Aifos
Durata Corsi	4 ore – Corso Base

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

	4 ore di aggiornamento. Validità quadriennale.
Programma Corsi	Trattazione almeno dei seguenti argomenti: a) igiene della persona, degli ambienti e delle attrezzature; b) igiene della lavorazione: modalità di contaminazione e conservazione degli alimenti; - rischi per la salute legati al consumo di alimenti; c) valutazione del rischio alimentare e sistemi di controllo (HACCP);
Requisiti docenti	Esperienza professionale e didattica specifica nel settore dell'igiene e sicurezza alimentare. Nella Legge Regionale sono riportati: medici igienisti, tecnologi alimentari, TPALL.
% Frequenza/Numero Partecipanti	Numero massimo 30 unità. Non sono previste assenze.
Test Finale	Non definito

Sardegna	
Riferimento Normativo	D.G.R. febbraio 2005, n.4/1410
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	EROGABILE DA Aifos
Durata Corsi	Non definito
Programma Corsi	Non definito
Requisiti docenti	Non definito
% Frequenza/Numero Partecipanti	Non definito
Test Finale	Non definito

Sicilia	
Riferimento Normativo	Decreto Assessoriale 12 aprile 2019
Erogabilità in AULA	<u>NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale del corso)</u>
Erogabilità in e-learning	<u>NON EROGABILE DA Aifos (durata del corso Aifos inferiore a quella prevista dalla normativa regionale e necessario accreditamento regionale del corso)</u>
Durata Corsi	Almeno 12 ore per alimentaristi non formati Aggiornamento di 6 ore, con cadenza triennale
Programma Corsi	Capitolo 4 - Decreto Assessoriale 12 aprile 2019
Requisiti docenti	Capitolo 7 - Decreto Assessoriale 12 aprile 2019
% Frequenza/Numero Partecipanti	Massimo 30 partecipanti.
Test Finale	Capitolo 10 - Decreto Assessoriale 12 aprile 2019

Toscana	
Riferimento Normativo	Delibera di giunta regionale 540/2024
Erogabilità in AULA	<u>NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale dell'ente, oppure erogazione diretta da parte dell'azienda)</u>



Erogabilità in e-learning	<u>NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale dell'ente, oppure erogazione diretta da parte dell'azienda)</u>
Durata Corsi	I corsi si articolano in uno o più moduli formativi: ➤ Modulo A, Modulo accesso alimentare (M.A.A.) - per Addetti di cui all'elenco soggetti del livello 1 (durata minima 2 ore). ➤ Modulo B - per Addetti alimentaristi di cui all'elenco soggetti del livello 2 (durata minima 4 ore). ➤ Modulo C - per Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti (durata minima 8 ore). Ogni modulo rappresenta un insieme di obiettivi formativi aggregati: • La formazione degli addetti indicati nell'elenco del livello 1 è costituita dal percorso formativo di cui al Modulo A - Modulo accesso alimentare (MAA); • La formazione degli addetti alimentaristi indicati nell'elenco del livello 2 è costituita dal percorso formativo di cui al Modulo A + Modulo B; • La formazione degli Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti è costituita dal Modulo A + Modulo C. Gli Operatori, Responsabili del piano di autocontrollo, Preposti e gli Addetti di cui all'elenco soggetti del livello 2, successivamente al conseguimento del primo attestato di formazione (Modulo B per gli Addetti, Modulo C per gli Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti) sono tenuti ad effettuare il corso di aggiornamento periodico quinquennale di almeno 3 ore, i cui obiettivi formativi possono essere individuati tra quelli gestionali e professionalizzanti (riferimento al modulo C per Operatori, Responsabili del Piano di Autocontrollo o Preposti) o solo professionalizzanti (riferimento al modulo B per Addetti di cui all'elenco 2).
Programma Corsi	Modulo A - Modulo Accesso Alimentare (MAA) Gli argomenti del Modulo A si riferiscono all'applicazione di GHP e GMP riportati nei principali manuali di corretta prassi operativa di cui al Capo III del Reg CE 852/2004 e s.m.i.. Unità formativa 1 • Pacchetto Igiene - concetti fondamentali, Reg 178/2002, Reg CE 852/2004 • Igiene dei Prodotti Alimentari • Concetti di sicurezza e idoneità • Definizione di rischio e pericolo • Pericoli fisici, pericoli chimici, pericoli biologici: • La contaminazione • Fonti di contaminazione: • Come si prevengono e controllano i pericoli • Sanificazione • Controllo degli infestanti • Igiene personale: stato di salute malattie e ferite • Pulizia personale • Comportamento personale • Fattori che influenzano lo sviluppo e la sopravvivenza dei microrganismi • La conservazione Modulo B per Addetti alimentaristi di cui all'elenco soggetti del livello 2 Unità Formativa 1: • Igiene personale: procedure di controllo comportamentale; • Igiene Ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo infestanti; • Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di



	produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari, i rischi fisici (es soffocamento), malattie a trasmissione alimentare e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti; • Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e tecniche di conservazione. Modulo C per Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti. Unità Formativa 1 * • Igiene personale: procedure di controllo comportamentale; • Igiene Ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo infestanti; • Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari, i rischi fisici (es soffocamento), malattie a trasmissione alimentare e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti; • Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e tecniche di conservazione. 8Unità Formativa 2: • Obblighi e responsabilità civili e penali dell'OSA/OSM/OE: quadro normativo comunitario, nazionale, regionale; • Collaborazione ed assistenza durante i controlli ufficiali; • Obblighi e responsabilità in corso di allerte alimentari; • Principi del sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare basato sull'HACCP, valutazione dell'appropriatezza e verifiche del piano; • L'addestramento aziendale del personale: un appropriato strumento per garantire la sicurezza del prodotto alimentare. * (I contenuti dell'Unità formativa 1 del modulo C sono gli stessi del modulo B)
Requisiti docenti	L'attività di docenza può essere svolta da coloro che sono in possesso delle necessarie e documentate competenze, professionalità ed esperienze lavorative e formative nel settore della sicurezza alimentare. Dalla data di pubblicazione delle presenti linee di indirizzo possono svolgere docenza i soggetti in possesso, di specifica esperienza professionale e di uno dei seguenti diplomi di laurea: • Medicina e chirurgia • Medicina veterinaria • Scienze delle produzioni animali • Scienze agrarie • Farmacia • Chimica • Scienze biologiche • Biotecnologie • Scienze e tecnologie alimentari • Scienze della nutrizione umana • Dietistica • Tecniche della prevenzione • Ingegneria delle industrie alimentari o titoli equipollenti. I periti agrari e gli agrotecnici possono effettuare docenza relativamente agli argomenti riservati agli operatori del settore agricolo. La docenza relativa all'Unità Formativa n. 2 del Modulo C dovrà essere effettuata da coloro che, oltre all'esperienza professionale, sono in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:- Medicina e Chirurgia + specializzazione in Igiene e medicina preventiva- Medicina Veterinaria- Scienze della Nutrizione umana- Tecniche della Prevenzione (o titolo equipollente)- Scienze e Tecnologie alimentari (o titolo equipollente)- Scienze e Tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente).

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

	I soggetti che hanno svolto attività di docenza nei corsi formativi organizzati ai sensi della DGR 559/2008 possono continuare a svolgerla se in possesso di idonea documentazione a supporto della pregressa attività.
% Frequenza/Numero Partecipanti	Ai fini del rilascio dell'attestato sono ammessi alla verifica delle competenze acquisite i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 90% del monte ore complessivo del percorso formativo.
Test Finale	É prevista una prova finale di verifica dell'apprendimento.

Trentino Alto-Adige - Provincia Autonoma di Trento	
Riferimento Normativo	Deliberazione Giunta Provinciale 1 febbraio 2008, n. 158 e 159
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	EROGABILE DA Aifos
Durata Corsi	Non definito
Programma Corsi	Non definito
Requisiti docenti	Non definito
% Frequenza/Numero Partecipanti	Non definito
Test Finale	Non definito

Trentino Alto-Adige - Provincia Autonoma di Bolzano	
Riferimento Normativo	Deliberazione Giunta Provinciale 13 maggio 2014, n. 542
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	EROGABILE DA Aifos
Durata Corsi	Non definito
Programma Corsi	Non definito
Requisiti docenti	Non definito
% Frequenza/Numero Partecipanti	Non definito
Test Finale	Non definito

Umbria	
Riferimento Normativo	D.G.R. 208/2021
Erogabilità in AULA	EROGABILE DA Aifos
Erogabilità in e-learning	EROGABILE DA Aifos solo per gli addetti senza alcuna manipolazione diretta dell'alimento.
Durata Corsi	Titolare d'impresa/responsabile autocontrollo 12 h. Addetti alla manipolazione di alimenti deperibili 10 h. Addetti senza alcuna manipolazione diretta dell'alimento (alimento che non richiede particolari temperature di conservazione) 4 h. La durata dell'aggiornamento sarà a discrezione del responsabile dell'erogazione. Entro i 5 anni dal corso base.
Programma Corsi	-Nozioni di microbiologia -Buone pratiche di lavorazione -Principi e metodologie HACCP, procedure aziendali di autocontrollo, la sanificazione e l'analisi del rischio -Malattie trasmesse dagli alimenti -Tracciabilità e rintracciabilità alimentare

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

	-Il quadro normativo a disciplina della sicurezza alimentare e dell'igiene alimenti
Requisiti docenti	Docenti con adeguata professionalità, comprovata esperienza in materia e uno dei seguenti titoli di studio: -laurea in medicina e chirurgia -laurea in medicina veterinaria -laurea in scienze biologiche -laurea in chimica -laurea in scienze e tecnologie agrarie e agroalimentari -laurea in farmacia -laurea in scienze e tecnologie alimentari -laurea in dietistica -laurea in scienze della nutrizione umana -laurea in biotecnologie -laurea in scienza e tecnologia delle produzioni alimentari -laurea in ingegneria delle produzioni alimentari -laurea in ingegneria delle industrie alimentari -laurea in tecnico della prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro
% Frequenza/Numero Partecipanti	Max. 25 discenti per ciascuna tipologia di formazione base erogata.
Test Finale	Test finale con almeno il 75% delle risposte esatte.

Valle d'Aosta	
Riferimento Normativo	D.G.R. 22 novembre 2004 n. 4197 DGR n. 1067 del 6/5/2011
Erogabilità in AULA	<u>NON EROGABILE DA Aifos (necessario accreditamento regionale del corso)</u>
Erogabilità in e-learning	<u>EROGABILE DA Aifos solo per gli addetti di secondo livello</u>
Durata Corsi	Primo livello: responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo produttivo (cuochi, personale operante in cucina, personale addetto alle lavorazioni delle carni, del pesce, dei prodotti caseari, degli ovoprodotti, della pasta fresca, della gelateria, addetti alla gastronomia -produzione e vendita -, pasticceri, pizzaioli, panificatori ecc.). Per tale personale deve essere previsto un corso teorico-pratico della durata minima di 8 ore. Secondo livello: personale che assolve incarichi meramente esecutivi. A titolo di esempio: addetti alla vendita prodotti alimentari deperibili, addetti alla somministrazione presso attività di bar, fast food, personale di sala presso attività di ristorazione, mungitori, ecc.. Per tale personale deve essere previsto un corso teorico-pratico della durata minima di 4 ore. La validità dell'attestato di formazione è di tre anni.

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		Rev01 del 24/11/2025

	Alla scadenza i soggetti interessati sono tenuti alla frequenza, ogni triennio, di un corso di aggiornamento della durata di due ore, finalizzato al rinnovo dell'attestato medesimo.
Programma Corsi	Primo livello: Il programma dovrà trattare i seguenti argomenti: • accenni sulle principali norme in materia di alimenti: legge 30 aprile 1962, n. 283; DPR 26 marzo 1980, n. 327; legge 24 novembre 1981 n. 689; D.lgs. 25 gennaio 1992, n.109; D.lgs. 30 dicembre 1992, n. 537; D.lgs. 3 marzo 1993, n. 123; DPR 14 gennaio 1997, n. 54; D.lgs. 26 maggio 1997, n. 155; D.lgs. 18 aprile 1994, n. 286; artt.515 e 516 c.p., ecc.; • analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni; • comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche; • igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, ecc.); • igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc.; • procedure di autocontrollo: nomina del responsabile, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo, analisi specifica delle problematiche proprie delle varie aziende alimentari, analisi delle strutture edilizie ed attrezzature; • procedure di gestione del sistema: mediante la procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, nonché la procedura di revisione del sistema stesso; Secondo Livello: • accenni alle specifiche norme di settore; • igiene personale; • igiene delle strutture e delle attrezzature; • buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni.
Requisiti docenti	Non definito
% Frequenza/Numero Partecipanti	Il numero dei partecipanti ad ogni singolo corso sarà definito di volta in volta, garantendo in ogni caso il massimo apprendimento
Test Finale	Al termine di ciascun modulo formativo si procederà alla verifica dell'apprendimento conseguito. Tale verifica sarà parte integrante del progetto formativo e sarà vincolante per il rilascio dell'attestato finale.

Veneto	
Riferimento Normativo	Legge Regionale 19 marzo 2013, n. 2
Erogabilità in AULA	<u>EROGABILE DA Aifos</u>
Erogabilità in e-learning	<u>EROGABILE DA Aifos</u>
Durata Corsi	Non definito
Programma Corsi	Non definito

	INDICAZIONI PER EROGAZIONE CORSI HACCP – NORMATIVE REGIONALI	
		<i>Rev01 del 24/11/2025</i>

Requisiti docenti	Non definito
% Frequenza/Numero Partecipanti	Non definito
Test Finale	Non definito