

HACCP

Responsabili della procedura di autocontrollo

Regolamento CE n. 852/2004 – Legge Regione Friuli – Venezia Giulia n. 21 del 18/08/2005

Date 14 e 15/05/2026

Orari Dalle 13:30 alle 17:30

Durata 8 ore

Sede del corso Aurea Professional srl – Via Fremaut 6 Villesse (GO)

C.F.A. Aurea Professional srl – Via Fremaut 6 Villesse (GO)

Obiettivi e Finalità del corso Il corso vuole fornire ai Responsabili della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP i principi da rispettare nella produzione, nella preparazione, nel confezionamento, nella manipolazione, nel trasporto, nella somministrazione e nella vendita di sostanze alimentari, con il fine di garantire la sicurezza in materia d'igiene alimentare.

Riferimenti Legislativi Questo corso, obbligatorio per i Responsabili HACCP, si svolge in attuazione a quanto previsto dal Capitolo XII dell'Allegato II del Regolamento CE n. 852/2004 e dalla Legge della Regione Friuli – Venezia Giulia del 18 Agosto 2005, n. 21 (Allegato A).
Con uno sguardo verso il futuro, questo corso sperimentale proposto da AiFOS rispetta quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute - definito nell'ambito del Gruppo Tecnico Interregionale ed attualmente in fase di approvazione definitiva dal legislatore - in materia di "formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di sostanze alimentari".

Destinatari I lavoratori e/o i datori di lavoro designati quali Responsabili della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP.

Requisiti Minimi Nessuno.

Il corso è a numero chiuso: massimo 20 partecipanti.

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD22	05	04/03/2024	1/4

ARGOMENTI DEL CORSO

(Andrea Meneghetti)

MODULO 1

14/05/2026
ORE 13:30-17:30

- Presentazione del corso
 - Presentazione docenti e partecipanti
 - Patto d'aula
 - L'igiene personale
 - L'igiene degli ambienti
 - La gestione dei rifiuti
 - Il ricevimento e la conservazione delle materie prime
 - Le attività di lavorazione e trasformazione
 - Le modalità di conservazione degli alimenti
 - Test di verifica intermedio
-

MODULO 2

15/05/2025
ORE 13:30-17:30

- Cenni sul sistema HACCP
 - I concetti generali
 - Gli agenti biologici
 - Le malattie trasmissibili dagli alimenti
 - I fattori di crescita dei microrganismi
 - I meccanismi di contaminazione
 - Alcuni esempi di contaminazione
 - Test di verifica dell'apprendimento
 - Test di gradimento
-
-

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD22	05	04/03/2024	2/4

ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI

- Risultati attesi** Essere in grado gestire il piano di autocontrollo HACCP nel rispetto delle normative vigenti sull'igiene alimentare.
- Metodologia didattica** Il corso è caratterizzato da una metodologia didattica attiva attraverso lo studio di casi aziendali ed alle esercitazioni in gruppo.
- Docenti e/o istruttori** Tutti i docenti del corso sono qualificati sulla base delle conoscenze, competenze, abilità ed esperienze, in relazione alle tematiche trattate durante il corso e ai moduli teorici e pratici.
- Materiali didattici** Ad ogni partecipante verrà consegnato il materiale per prendere appunti ed il "Manuale di sicurezza e igiene HACCP" ed il "Manuale sugli allergeni alimentari" della Kiker Edizioni.
- 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** Il corso si conclude con un test di verifica dell'apprendimento somministrato ad ogni partecipante. Al termine del corso un apposito questionario verrà proposto per la valutazione finale da parte dei partecipanti affinché possano esprimere un giudizio sui diversi aspetti del corso appena concluso.
- Frequenza al corso** L'attestato di partecipazione verrà rilasciato a fronte della **frequenza del 100%** delle ore totali, fatto salvo la verifica delle conoscenze acquisite.
- Attestato relativo al corso** Al termine del corso ogni partecipante riceverà l'attestato individuale di formazione e di frequenza 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. La responsabilità dell'emissione dell'attestato finale è del direttore del CFA, ed è necessaria per la validazione l'apposizione di firma autografa da parte dei responsabili (direttore CFA, coordinatore, medico ecc.).
- 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 del CFA che ha organizzato il corso.
- AiFOS Soggetto Formatore nazionale** AiFOS quale associazione di categoria nazionale aderente a Sistema impresa, operante su tutto il territorio nazionale, è soggetto ope legis (ai sensi D.Lgs. 9 Aprile 2008, n.81 e s.m.i., nonché ai sensi degli Accordi Stato-Regioni) per la realizzazione dei corsi di formazione e ne rilascia gli Attestati.
- C.F.A. Centro di Formazione AiFOS** Struttura formativa di diretta ed esclusiva emanazione di AiFOS cui sono stati demandati tutti i compiti amministrativi, organizzativi e di supporto alla didattica ed allo sviluppo del corso.

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD22	05	04/03/2024	3/4

Per informazioni: Aurea Professional srl

Via Fremaut 6 – 34070 Villesse (GO)

Tel. 0481-969604 – Fax 0481-969447

E-Mail: info@aureaprofessional.it – www.aureaprofessional.it

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD22	05	04/03/2024	4/4