

## **Corso per addetti HACCP Addetti al settore alimentare**

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

*Corso rivolto a tutti i lavoratori*

**Date** 10/06/2026

**Orari** 14.00-17.00

**Durata** 3 ore

**Sede del corso** c/o AGRITURISTICA LIGNANO - GRADO (GO), VIA MONFALCONE, 10

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

**Obiettivi e Finalità del corso** Il corso vuole fornire agli operatori del settore alimentare 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 gli operatori del settore alimentare, 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** Tutto il personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di sostanze alimentari.

**Requisiti Minimi** Nessuno.

**Il corso è a numero chiuso: massimo 30 partecipanti.**

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

## ARGOMENTI DEL CORSO

**(Andrea Meneghetti)**

### **MODULO 1**

---

Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria del 22 aprile 2020, n. 728, Allegato I, contenuti minimi previsti (da adattare in base a quanto previsto dal manuale di autocontrollo):

- Le caratteristiche di conformità e di sicurezza dell'alimento, l'igiene e i rischi sanitari con particolare riguardo alla contaminazione;
- 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;
- I principi e l'applicazione del sistema HACCP;  
Ogni altro argomento che incida sulle condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano degli alimenti, individuato anche in base a linee guida nazionali ed internazionali.

**10/06/2026**  
**ORE 14.00-17.00**

#### **Verifica finale**

- Test di verifica finale dell'apprendimento.
  - Questionario di gradimento.
- 

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

### ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI

- Risultati attesi** Essere in grado di manipolare, trasformare, confezionare, trasportare e servire alimenti nel rispetto delle vigenti norme di igiene.
- 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” 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 prevede 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.
- Organismi Paritetici** Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e dei successivi accordi Stato-Regioni il datore di lavoro o l’ente di formazione delegato devono mettere a conoscenza l’Organismo paritetico competente per settore e per territorio a seconda della tipologia di azienda della volontà di porre in essere l’intervento formativo.
- (inserire solo per i corsi per lavoratori art. 37 e RLS)**

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](mailto:info@aureaprofessional.it) – [www.aureaprofessional.it](http://www.aureaprofessional.it)

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