

# **CORSO DI FORMAZIONE HACCP PER LAVORATORI OPERANTI NEL SETTORE ALIMENTARE SECONDO QUANTO PREVISTO DALLE NORMATIVE VIGENTI**

**Tipologia costo: Solo a pagamento**

**Proposto da: FSA s.n.c. di Albert Ballardini & C.**

**Contenuti del corso:**

---

**Tipologia di corso:**

Sicurezza

**Modalità di svolgimento della formazione:**

Aula

**Descrizione della modalità di formazione:**

Argomenti trattati:

- Il sistema HACCP (compiti e funzioni).
- L'importanza del controllo visivo.
- L'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori.
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima.

**Certificazione rilasciata:**

Attestato di frequenza

**Sintesi dei contenuti:**

**Obbiettivi**

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti abbiano ricevuto una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, rispettando i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, come previsto dal Regolamento CE 852/2004.

L'HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point - altro non sta ad indicare che l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici, e ricopre, all'interno dell'industria alimentare un ruolo strategico per quanto riguarda l'autocontrollo alimentare obbligatorio per salvaguardare la qualità degli alimenti e, conseguentemente, la tutela e la salute del consumatore.

La formazione HACCP, obbligo a carico del datore di lavoro, richiede che il personale sia debitamente formato con un corso HACCP specifico, a seconda delle mansioni assegnate al singolo lavoratore. Tutti coloro che manipolano, preparano, fabbricano o anche solo trasportano alimenti devono acquisire con dei corsi di formazione specifici le competenze necessarie previste dalla normativa HACCP.

I corsi HACCP forniscono ai lavoratori le conoscenze necessarie per metterli in condizione di poter prevenire valutare ed eventualmente anche saper porre rimedio a eventuali rischi per l'igiene alimentare.

L'obiettivo di una formazione completa sull'igiene alimentare HACCP è fornire gli strumenti e le conoscenze idonee per sapere come salvaguardare e garantire il più alto grado di qualità del prodotto. I corsi di HACCP si rivolgono sia a personale che manipola alimenti sia a personale che non manipola alimenti, con due obiettivi principali: il primo è di far apprendere tutte le conoscenze circa i rischi di ordine microbiologico, chimico, fisico che esistono nei processi di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti; il secondo di far rispettare i requisiti strutturali, le norme igienico sanitarie e la sicurezza nell'ambiente di lavoro.

## **Informazioni:**

---

### **Sede del corso:**

c/o sede Fsa, Via Nazionale 67 Pelugo

### **Durata e orari:**

- **Durata in giorni:** 1
- **Durata in ore:** 4
- **Orario:** 8.30-12.30
- **Data inizio:** 25/05/2026
- **Data fine:** 25/05/2026

### **Costi:**

Solo a pagamento

**Quota di partecipazione:** € 122.00 € Iva inclusa a discente

### **Requisiti:**

Il corso è riservato a coloro che risultano in possesso dei seguenti requisiti

- **Titolo di studio:** Qualsiasi titolo
- **Altri requisiti:** nessuno
- **Destinatari:** Tutti gli operatori del settore alimentare indipendentemente dalla mansione svolta

### **Modalità di selezione:**

- **Test d'ingresso:** Non previsto
- **Numeri massimo di iscritti:** 24

#### **Iscrizione:**

- **Modalità di iscrizione:**

Compilazione del modulo in allegato:

[32-2026 HACCP.pdf](#) 206,04 kB

- **Contatto per l'iscrizione:**

[formazione@fsacampiglio.it](mailto:formazione@fsacampiglio.it)

[info@fsacampiglio.it](mailto:info@fsacampiglio.it)

- **Iscrizioni entro il:** 22/05/2026

#### **Responsabile:**

- **Responsabile:** p.i. Athos Todeschini
  - **Telefono:** 0465446124
  - **Email:** athos@fsacampiglio.it
-