

## IGIENE ALIMENTI E HACCP PER ALIMENTARISTI

*Corso realizzato in partnership con Romeo Safety Srl*

*Corso di aggiornamento obbligatorio  
come da Regolamento (CE) 852/2004 e dal D.Lgs. 193/2007*

**Il corso deve essere completato entro massimo 180 giorni dall'acquisto**

Soggetto Formatore	Accademia Tecniche Nuove Srl
Obbligo formativo	Il <b>Regolamento CE n. 852/2004</b> , che insieme al Disegno di legge 193/2007, stabilisce le sanzioni per inadempienza alle disposizioni. In Italia, inoltre, ogni Regione disciplina in modo autonomo le legislazioni in materia di sicurezza alimentare e formazione HACCP.
Destinatari	<b>Addetti e lavoratori occupati nella lavorazione, preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande di tutti i macrosettori ATECO.</b>
Struttura	Audio videolezioni
Durata	4 ore di studio
Valutazione dell'apprendimento	La verifica di apprendimento avviene attraverso test finale con domande a risposta multipla di cui 1 solo corretta. Il test ad ogni accesso viene proposto con una doppia randomizzazione: ordine casuale delle domande e delle risposte all'intero della singola domanda.
Modalità di completamento	Per poter scaricare l'attestato è necessario: <ul style="list-style-type: none"> <li>– studiare i contenuti;</li> <li>– concludere il percorso formativo;</li> <li>– superare il test di apprendimento, considerato valido se l'80% delle risposte risulta corretto;</li> <li>– compilare la scheda di valutazione (qualità percepita)</li> </ul>
Attestato	L'attestato, valido a livello nazionale, è rilasciato da Accademia Tecniche Nuove, Ente formativo accreditato presso la Regione Lombardia ID operatore 2444108, Iscrizione all'albo n. 1122 del 21.12.2018 – Sezione B.

## PRESENTAZIONE

Il tema della sicurezza alimentare è di estrema importanza per tutti noi. Gli alimenti sono essenziali per la nostra sopravvivenza, sostentano il nostro corpo e ci forniscono l'energia necessaria per vivere. Questi stessi alimenti possono però diventare fonte di malattie per l'uomo se non sono trattati con la massima attenzione durante tutta la loro vita. Essi devono essere prodotti, conservati e commercializzati in modo corretto. È per questo motivo che esistono leggi e normative rigorose che regolano il settore alimentare e stabiliscono i requisiti che devono essere rispettati da tutti gli operatori del settore alimentare e di tutti i settori dove si manipolano e/commercializzano prodotti alimentari.

Nella definizione di OSA si include chiunque sia coinvolto nella catena alimentare, dai produttori ai distributori, dai ristoranti agli esercizi di vendita al dettaglio.

Il corso che proponiamo tratta proprio l'igiene degli alimenti e del metodo HACCP per alimentaristi.

## PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo è articolato in più moduli E-Learning ciascuno composto da slide commentate, filmati di reali situazioni lavorative particolarmente esplicativi dei concetti enunciati e test di verifica dell'apprendimento. Le diverse unità didattiche sono concatenate tra di loro; non è possibile scorrere in avanti le slide non visionate, è possibile ritornare su argomenti già trattati nel caso fosse necessario.

Ciascun partecipante potrà seguire le presentazioni in qualunque momento della giornata secondo archi temporali da lui stesso stabiliti. È infatti possibile interrompere in qualsiasi momento la presentazione e riprendere successivamente dal punto in cui si è arrivati.

## OBBLIGO AGGIORNAMENTO

L'aggiornamento HACCP è obbligatorio con scadenza ogni 2-5 anni e dipende dalle normative regionali.

Le regioni hanno stabilito una diversa periodicità dell'obbligo di aggiornamento che va da 2 a 5 anni. Va, quindi, verificata la normativa regionale dove ha sede l'azienda.

L'obbligo riguarda tutti gli operatori che manipolano a diversi livelli e/o vendono alimenti e il mancato aggiornamento può comportare sanzioni amministrative, come multe per il datore di lavoro che vanno da 500,00€ a 1.000,00€.

## DOCENTI

**Giorgia Borghi** – Tecnologo alimentare. Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari.

Consulente per la qualità e la sicurezza in ambito alimentare

**Marta Sangalli** - Consulente in materia di formazione per la salute e la sicurezza sul lavoro

---

**Accademia Tecniche Nuove Srl**

Via Eritrea 21, 20157 Milano

Tel: (+39) 0239090440

E-mail: [info@accademiatn.it](mailto:info@accademiatn.it) - [www.tecnichenuove.com](http://www.tecnichenuove.com)

Capitale Sociale: € 50.000 i.v. R.E.A. di Milano n. 2059253 C.F. / P.IVA n. 08955100964

**Provider ECM ID: 5850**

*con accreditamento standard*

**Ente di Formazione** accreditato

presso la Regione Lombardia

**ID operatore: 2444108**,

N. iscrizione 1122/2018, Sez. B

**SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO**

**CQY**  
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

## PROGRAMMA

<b>1. COSA SI INTENDE PER HACCP?</b>	<i>Marta Sangalli</i>
<b>2. COS'È LA SICUREZZA ALIMENTARE</b> Premessa e definizioni	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>3. PRINCIPALI NORME DEL SETTORE ALIMENTARE</b> Principali norme del settore alimentare: Reg CE 178/02 e REG CE 852/04	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>4. I REATI ALIMENTARI</b> Responsabilità penali. HACCP e sua semplificazione	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>5. I CORPI ESTRANEI</b> Pericoli alimentari: corpi estranei e pericoli fisici	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>6. I CONTAMINANTI CHIMICI</b> Pericolo chimico e allergeni: come individuarli e quali attenzioni prestare	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>7. IL PERICOLO MICROBIOLOGICO</b> Pericolo microbiologico: come prevenirlo e come intervenire	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>8. LA CONSERVAZIONE E LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI</b> La corretta conservazione degli alimenti. Come evitare le contaminazioni	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>9. I PRINCIPALI MICRORGANISMI PATOGENI ALIMENTARI</b> I principali microrganismi patogeni di interesse per gli alimenti	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>10. IGIENE DEL PERSONALE</b> Procedure operative: norme di igiene del personale e formazione	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>11. GLI AMBIENTI DI LAVORO</b> Prerequisiti strutturali degli ambienti di lavoro	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>12. COME PULIRE E DISINFETTARE GLI AMBIENTI DI LAVORO</b> Procedure operative pulizia e disinfezione	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>13. LA LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI</b> Procedure operative per la lotta agli animali infestanti	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>14. GLI APPROVVIGIONAMENTI DELLE MATERIE PRIME</b> La corretta gestione degli approvvigionamenti delle materie prime	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>15. CONSERVARE, CONGELARE, SCONGELARE</b> Come conservare, congelare, scongelare correttamente gli alimenti	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>16. LE LAVORAZIONI A FREDDO E A CALDO</b> Manipolazione alimenti: come effettuare le lavorazioni a caldo e a freddo	<i>Giorgia Borghi</i>
<b>17. APPROFONDIMENTI: GLI ALLERGENI E LE DIETE SPECIALI</b> Gestione allergeni e diete speciali	<i>Giorgia Borghi</i>