



CORSO BASE PER ALIMENTARISTA (HACCP)



Con l'HACCP il lavoro è servito

Obiettivi

Il corso è rivolto a tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti e fornisce le conoscenze e abilità necessarie per lavorare in sicurezza, rispettando i principi fondamentali d'igiene alimentare.

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 impone agli operatori del settore alimentare (OSA) di garantire che il proprio personale abbia ricevuto formazione adeguata in materia di igiene alimentare. L'obiettivo è che ogni addetto sia competente e consapevole dei rischi legati alla manipolazione dei cibi. Inoltre, il Regolamento (UE) 2021/382 introduce il concetto di "cultura della sicurezza alimentare", ponendo l'OSA come primo responsabile della formazione degli operatori all'interno della propria realtà aziendale. Il rispetto di tali regolamenti è verificato dalle Autorità competenti in materia (i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi veterinari delle AUSL), anche tramite la richiesta di documentazione a controprova della formazione effettuata, quale: programmi formativi, registri e attestati rilasciati.

Per gli OSA è buona prassi prevedere incontri programmati a cadenza periodica in base alla tipologia di attività e al rischio connesso.

Argomenti

- Conservazione degli alimenti e rischi malattie
- Valutazione del rischio: allergie, intolleranze alimentari e rischi fisici
- Controllo comportamentale per l'igiene personale
- Igiene degli ambienti e delle attrezzature
- Simulazione e soluzione di problemi di contaminazione degli alimenti

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti gli addetti alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e vendita di alimenti, quali per

DURATA TOTALE:
3 ore

**NUMERO
PARTECIPANTI:**
10

CALENDARIO:
dal: 22/10/2025
al : 22/10/2025

**TERMINE
ISCRIZIONI:**
15/10/2025

**SEDE DI
SVOLGIMENTO:**
RIMINI

**REFERENTE DEL
CORSO:**
Jessica Seoni
jessica.seoni@formart.it
0541 791909

**QUOTA DI
PARTECIPAZIONE:**
50.00 € + IVA

**QUOTA SOCIO
CONFARTIGIANATO:**
40.00 € + IVA

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.
Le date potrebbero subire variazioni.



esempio:

- Baristi, fornai e pizzaioli
 - Titolari e collaboratori di piadinerie, paninerie e kebab
 - Addetti alla vendita di alimenti sfusi e lavorazione ortofrutticoli
- quarta gamma
- Addetti mensa di strutture scolastiche e socio/assistenziali
-
- Cuochi, chef, pasticceri, mastri gelatai
 - Addetti di gastronomie, rosticcerie, laboratori di pasta fresca
 - Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e ovoprodotti
 - Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

Calendario

Il corso si svolge presso la sede di FORMart Rimini, in Via NABUCCO, 70 dalle ore 14:30 alle ore 17:30.

Docenti

Il docente del corso è il Dott. Enrico Braschi, consulente in materia di igiene degli alimenti e formatore accreditato con oltre dieci anni di esperienza di insegnamento.

