



## CORSO 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. 853/2004 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

**DURATA TOTALE:**  
3 ore

**NUMERO  
PARTECIPANTI:**  
10

**CALENDARIO:**  
dal: 13/07/2026  
al : 13/07/2026

**TERMINE  
ISCRIZIONI:**  
27/04/2026

**SEDE DI  
SVOLGIMENTO:**  
PIACENZA

**REFERENTE DEL  
CORSO:**  
LUCIANO LA PENNA  
luciano.lapenna@formart.it  
3466800415

**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.



- Rischi specifici delle attività svolte dai partecipanti in azienda

### **Destinatari**

Il corso è rivolto a tutti gli addetti alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e vendita di alimenti, quali per 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 svolgerà **in presenza** dalle ore 14,30 alle ore 17,30.

### **Docenti**

Micaela Toscani



FORMart sede di PIACENZA, via Gaetano Modonesi, 14 29122  
Piacenza

**T. 0523-606613** - info.piacenza@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

