



CORSI PER ALIMENTARISTA (HACCP)



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

Riferimenti normativi: Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 178/2002

- 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

DURATA TOTALE:
3 ore

CALENDARIO:
dal: 25/05/2026
al : 25/05/2026

**TERMINE
ISCRIZIONI:**
18/05/2026

**SEDE DI
SVOLGIMENTO:**
FORLÌ

**REFERENTE DEL
CORSO:**
Chiara Gori
chiara.gori@formart.it
342 6823613

**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.

alimenti

- 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 nelle aule di FORMart in v.le ORIANI 1:

- LUNEDI 25/05 dalle ore 14,30 alle ore 17,30

Docenti

Dott. CLAUDIO RIGA tecnologo alimentare con studio in Cesena

