



Innovazione Formazione  
& Ricerca per la PMI

**INNFORM**  
Innovazione,  
Formazione & Ricerca  
Per la PMI

Via Degli Archi 6  
02049 Torri in Sabina (RI)  
Tel. 0765/62370 Fax.  
0765/602965  
E-Mail: [innform@agroantellini.it](mailto:innform@agroantellini.it)  
PEC: [info@pec.innform.it](mailto:info@pec.innform.it)

[www.innform.it](http://www.innform.it)



**SEDE DELLO SVOLGIMENTO DEI CORSI**

i corsi si attiveranno al raggiungimento di almeno 15 iscritti.

E' possibile organizzare presso le Vostre sedi aziendali, con un numero minimo di iscritti non inferiore a 15.

**ALCUNE DELLE SEDI OCCASIONALI ACCREDITATE DELL'ENTE SI TROVANO**

A: Torri in Sabina (RI); Fara in Sabina (RI); Cerveteri (RM); Capena (RM); Sant'Oreste (RM); Nepi (VT), Tarquinia (VT), Montalto di Castro (VT), Canino (VT); Caprarola (VT)



**corsi  
di  
formazione  
professionale**

**H.A.C.C.P**  
...entare

**HACCP**  
**Sicurezza Alimentare**

20 ore corso per Responsabili  
3 ore corso per Aggiornamento Responsabili e Addetti  
6 ore corso per Addetti





**INNFORM**  
Innovazione, Formazione &  
Ricerca per la PMI  
Via degli Archi, 6  
02049 Torri in Sabina (RI)  
Email:  
innform@agroantellini.it  
WEB: www.innformi.it  
Tel. 0765/62370  
Fax. 0765/602965

L'igiene alimentare è quella parte della sicurezza alimentare che studia il grado della qualità di cibi e bevande dal punto di vista igienico-sanitario.

Si può quindi parlare di una vera e propria scienza che studia quali possano essere le cause di intossicazione o inquinamento di un alimento.

Le sostanze patogene possono entrare in contatto con gli alimenti in qualsiasi momento della filiera produttiva / alimentare.

La difesa da questi agenti batterici è a carico non solo dei produttori di generi alimentari, ma anche di tutti coloro che intervengono nelle successive fasi della catena, ivi compresi quindi i vari intermediari che partecipano al processo fino a che l'alimento non venga acquistato dal consumatore finale.

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.

#### PREMESSA

Il Decreto legislativo 81/08 prevede la formazione obbligatoria per i responsabili e per gli addetti delle aziende dove si producono, manipolano e somministrano alimenti.

I corsi sull'autocontrollo igienico-sanitario sono rivolti a tutti coloro che operano nella aziende di pubblico esercizio (titolare, soci, collaboratori e dipendenti) e sono finalizzati alla conoscenza del sistema HACCP per rendere i comportamenti dei singoli coerenti con la normativa, supportando l'attività di rilevazione e di controllo predisposta all'interno delle aziende.

L'Innform propone una serie di tre Corsi HACCP per il numero massimo di partecipanti ad edizione di 20 allievi. Al termine del corso verrà rilasciato un Certificato delle competenze acquisite.

#### PROGRAMMA CORSO PER ADDETTI INDUSTRIA ALIMENTARE- 6 ORE

##### Obiettivi

Il corso si propone di fornire gli strumenti necessari a comprendere ed applicare il documento di autocontrollo aziendale e a fornire informazioni relative alla prevenzione delle tossinfezioni di origine alimentare.

##### Contenuti

*Quadro normativo:* Confronto tra D.Lgs. 81/08 e legge quadro 283/1962

*Cenni di microbiologia:* (Principali microrganismi patogeni; Intossicazioni e tossinfezioni alimentari: prevenzione; Comportamenti igienici corretti; Conservazione degli alimenti)

*Il sistema HACCP:* 15 requisiti e i 7 principi del sistema

*Applicazione del sistema HACCP:* ( Significato di diagramma di flusso; Significato dell'analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo, delle azioni preventive e correttive; I punti critici di controllo; La gestione della documentazione; Sanificazione; Detergenza; Disinfezione; Uso corretto dei prodotti; Destinatari dell'azione formativa Dipendenti delle diverse attività)

#### PROGRAMMA CORSO RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE- 20 ore

##### Obiettivi

Il corso si propone di fornire informazioni relative alle leggi vigenti nel settore alimentare con particolare riferimento al Decreto Legislativo n° 155/1997 e di supportare i titolari nella realizzazione e compilazione di un manuale di autocontrollo relativo alla propria attività.

##### Contenuti

*Quadro normativo*

- Decreto legislativo 81/08

Cenni di microbiologia

- Principali microrganismi patogeni

- Intossicazioni e tossinfezioni alimentari: prevenzione

- Comportamenti igienici corretti

- Conservazione degli alimenti

- Gli ambienti di lavoro

*Il sistema HACCP*

- Vantaggi, costi e problemi legati all'applicazione del sistema

- Significato di Hazard Analysis (HA) e di Critical Control Point (CCP)

- I 5 requisiti e i 7 principi del sistema

*Applicazione del sistema HACCP*

- Costruzione del diagramma di flusso

- Analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo

- Determinazione delle misure preventive

- Determinazione dei punti critici di controllo

- Determinazione dei limiti critici

- Determinazione dei sistemi di monitoraggio

- Determinazione delle azioni correttive

- Determinazione delle procedure di verifica

- Determinazione del sistema di gestione della documentazione

*Sanificazione*

- Detergenza

- Disinfezione

- Uso corretto dei prodotti

- Piano di pulizia

*Realizzazione e compilazione del piano di autocontrollo*

**Destinatari dell'azione formativa**

Titolari dell'attività o personale nominato responsabile dell'autocontrollo

#### PROGRAMMA CORSO AGGIORNAMENTO PER RESPONSABILE E ADDETTO INDUSTRIA ALIMENTARE - 3 ore

##### OBBIETTIVO

Obiettivo è quello di aggiornare i Titolari e Responsabili di esercizio ed addetti alla manipolazione degli alimenti, sui nuovi scenari della legislazione e sulle nuove tecniche di produzione e di somministrazione di alimenti, permettendogli di continuare il percorso di formazione iniziato sui temi della sicurezza alimentare e della tutela della salute dei consumatori, nell'ottica dello sviluppo del valore d'impresa e della professionalità di tutti gli operatori del settore.

##### DESTINATARI

Il corso di aggiornamento è destinato a tutti coloro che hanno frequentato i precedenti corsi analoghi, con cadenza triennale.

##### PROGRAMMA DEL CORSO

Il corso prevede le seguenti attività:

un test di ingresso e un test di uscita, atti verificare le conoscenze acquisite.

1° Modulo: aggiornamenti di igiene e microbiologia alimentare con particolare

riferimento ai recenti casi di intossicazione alimentare (istamina, anisakis, clostridium perfringens);

2° Modulo: sistema integrato di produzione, conservazione e gestione del flusso produttivo;

3° Modulo: aggiornamenti sullo scenario legislativo della ristorazione, sanzioni amministrative e penali, aggiornamenti sulla gestione del Manuale di Autocontrollo Igienico.



**20 ore corso per Responsabili**  
**6 ore corso per Addetti**  
**3 ore corso per Aggiornamento Responsabili e addetti**