

## **SCHEDA CORSO:**

# **HACCP PER RESPONSABILI E TITOLARI DI IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE**

FORMAZIONE in sostituzione dei Libretti Sanitari secondo L.R. 21/2005 e del Reg. CE n. 852/2004

## **COMPETENZE**

Fornire adeguata formazione agli operatori del settore alimentare, ai responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di autocontrollo per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

Assolvere l'obbligo formativo previsto dalle leggi vigenti ed acquisire le competenze necessarie alla corretta elaborazione, gestione ed applicazione pratica delle procedure di autocontrollo (HACCP) (Il mancato adempimento dell'obbligo di formazione, rilevato dall'Autorità preposta al controllo, è sanzionato ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 - cadenza quinquennale)

## **CONTENUTI PRINCIPALI**

- Rischi e pericoli alimentari (chimici, fisici, microbiologici) e loro prevenzione;
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche;
- Prerequisiti, GMP, HACCP, documentazione;
- Esempi applicativi. Individuazione e controllo dei rischi nelle principali fasi di processo della specifica impresa del settore alimentare.

## **DESTINATARI (RIVOLTO A):**

Corso per Responsabili (O.S.A. oppure persona delegata formalmente) o Titolare di imprese della "Somministrazione, produzione e trasformazione complessa": bar, caffetterie, osterie, ristoranti, pizzerie, somministrazione ambulante (banqueting e catering) - "Trasformazione, produzione e somministrazione complessa": panifici, gelaterie, macellerie, gastronomie, ristorazione collettiva, catering, aziende produttive varie.

**OBBLIGO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E DEI RESPONSABILI DELL'AUTOCONTROLLO NELLE AZIENDE DEL SETTORE AGROALIMENTARE**

## **REQUISITI PREFERENZIALI**

Nessuno. Si consiglia di verificare le proprie procedure di autocontrollo prima del corso, al fine di permettere al docente di contestualizzare meglio gli argomenti e/o di aver frequentato il corso CORSO HACCP IN SOSTITUZIONE DEI LIBRETTI SANITARI- PER ADDETTI ALLE MANIPOLAZIONI ALIMENTARI A RISCHIO

## **NOTE**

VALIDITA' DELL'ATTESTATO: QUINQUENNALE

Il corso si avvale della collaborazione di docenti accreditati in base alla L.R. 21/2005 nel settore alimentare, esperti in microbiologia degli alimenti ed implementazione di manuali HACCP per il settore della ristorazione collettiva, per i pubblici esercizi (gelaterie, panetterie, bar,...), e di docenti di igiene, dietologia e HACCP e referenti protocollo HACCP presso le nostre scuole alberghiere

## **CORSO REALIZZATO DA**

Verrà fornito materiale didattico. Il corso verrà avviato con un numero minimo di preiscritti.

Su richiesta e per specifiche esigenze, l'attività formativa può essere organizzata presso sedi aziendali. Qualora vi fossero disponibilità di finanziamenti (Regionali o dei Fondi Interprofessionali) si può valutare la possibilità di inserirla tra le azioni candidate al finanziamento.

Per eventuali esigenze aziendali fare richiesta via mail di una consulenza ad hoc

## SEDI DEL CORSO

	Inizio	Giornate	Orario	Referente
UDINE	24/06/2026	Mercoledì	09.00-18.00	Laura Profeta (laura.profeta@ial.fvg.it)
	09/09/2026	Mercoledì	09.00-18.00	Laura Profeta (laura.profeta@ial.fvg.it)
	18/11/2026	Mercoledì	09.00-18.00	Laura Profeta (laura.profeta@ial.fvg.it)

## DATI DEL CORSO

**Ente gestore:** IAL INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO FRIULI VENEZIA GIULIA SRL IMPRESA SOCIALE

**Ore:** 8

**Attestato Rilasciato:** Attestato di frequenza

**Titolo di studio richiesto:** Non richiesto

**Test di ammissione:** Non previsto

**Costo:** Euro 120.00. Richiesti €2,00 per la ricevuta/fattura

**Iscrizioni aperte con posti disponibili**

CORSO REALIZZATO DA