



# IL FORMATORE HACCP

**Corso rivolto RSPP, ASPP, Formatori della sicurezza e Consulenti**

**Valido come: 16 ore di aggiornamento per RSPP e ASPP, 8 ore Formatori Qualificati prima e seconda area tematica**

**Valido ai fini della formazione necessaria per l'iscrizione al Registro Consulenti AiFOS (ambito HACCP)**

<b>Date e orari</b>	<b>25 novembre 2024- dalle 9.00 alle 13.00</b> <b>26 novembre 2024- dalle 9.00 alle 13.00</b> <b>2 dicembre 2024- dalle 9.00 alle 13.00</b> <b>3 dicembre 2024- dalle 9.00 alle 13.00</b>
<b>Durata</b>	16 ore in videoconferenza
<b>Sede del corso</b>	<b>Corso in modalità videoconferenza con la piattaforma Zoom.</b>
<b>C.F.A. (sede amministrativa del R.P.F.)</b>	<b>AiFOS Service</b> Via Branze n. 45, 25123 Brescia – c/o CSMT, Università degli studi di Brescia Tel. 030 6595232 - Fax 030 6595040 – <a href="mailto:info@aifoservice.it">info@aifoservice.it</a>
<b>Direzione scientifica</b>	<b>AiFOS</b> Via Branze n. 45, 25123 Brescia – c/o CSMT, Università degli studi di Brescia Tel. 030 6595035 Fax 030 6595040 <a href="mailto:formarsi@aifos.it">formarsi@aifos.it</a>
<b>Docente</b>	<b>Matteo Fadenti:</b> tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, formatore e consulente esperto in materia di igiene alimentare. <b>Tiziana Mogavero:</b> tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Ufficiale di Polizia Giudiziaria nell'ambito della vigilanza degli alimenti.
<b>Obiettivi e Finalità del corso</b>	Il corso ha l'obiettivo di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fornire le conoscenze di base rispetto alla stesura di un manuale di autocontrollo e alla formazione in materia di HACCP;</li> <li>• Fornire le conoscenze relative alla normativa comunitaria e regionale italiana su sicurezza alimentare e formazione in materia di HACCP;</li> <li>• Aumentare la capacità di gestire un controllo da parte degli Organismi di Vigilanza.</li> </ul>
<b>Riferimenti Legislativi</b>	D. Lgs 81/08 e Pacchetto igiene
<b>Destinatari</b>	Formatori, consulenti, RSPP, ASPP, Tecnici della Prevenzione e tutti coloro, i quali avendo già nozioni di base in materia di salute e sicurezza ed in particolar modo nell'ambito dell'igiene alimentare, intendono aumentarne le conoscenze, nonché la consapevolezza dei rischi.
<b>Requisiti Minimi</b>	Per frequentare il corso è necessario avere una buona conoscenza del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i. ed una conoscenza minima riguardante la normativa HACCP nelle varie Regioni Italiane. <b>Il corso è a numero chiuso.</b>

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD20	05	04/03/2024	1/3





## ARGOMENTI DEL CORSO

### MODULO 1: Normativa e vigilanza

**25 NOVEMBRE 2024**  
**ORE 09:00 – 13:00**

DOCENTI:  
MATTEO FADENTI E  
TIZIANA MOGAVERO

- Introduzione
- Storia della normativa HACCP
- Riferimenti normativi attuali (con esempi pratici)
- Focus sulle norme regionali: esempi, differenze, domande frequenti
- Definizioni
- Strumenti e differenze
- Vigilanza e controllo

### MODULO 2: Rischi e misure preventive

**26 NOVEMBRE 2024**  
**ORE 09:00 – 13:00**

DOCENTI:  
MATTEO FADENTI E  
TIZIANA MOGAVERO

- Le contaminazioni
- Rischio fisico
- Rischio chimico
- Rischio biologico
- Rischio allergeni

### MODULO 3: Il Manuale HACCP

**2 DICEMBRE 2024**  
**ORE 09:00 – 13:00**

DOCENTI:  
MATTEO FADENTI E  
TIZIANA MOGAVERO

- I 7 principi HACCP
- Dai 7 principi alle 12/15 fasi operative
- Le novità del metodo HACCP (nuove indicazioni Codex Alimentarius)
- La stesura del manuale HACCP e la visione dell'ente di controllo
- Prove pratiche (realizzazione analisi cp e ccp di alcune fasi)

### MODULO 4: Formazione HACCP

**3 DICEMBRE 2024**  
**ORE 09:00 – 13:00**

DOCENTI:  
MATTEO FADENTI E  
TIZIANA MOGAVERO

- Dalle 9.00 alle 9.30 svolgimento del test di apprendimento scritto  
Dalle 10.00 alle 12.00 presentazione orale dei project work dei discenti al gruppo, inerenti alla progettazione di un corso HACCP (verranno date informazioni durante la prima giornata di corso)
- Dalle 12.00 alle 13.00 illustrazione ultimi contenuti teorici da parte dei docenti: la formazione HACCP, le differenze regionali ed europee

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD20	05	04/03/2024	2/3





## ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI

<b>Corso Qualificato AiFOS</b>	<p>Il corso è stato progettato e strutturato con docenti e formatori qualificati e competenti in materia. La Direzione Nazionale AiFOS ha validato la progettazione del corso.</p> <p>I corsi qualificati da AiFOS rappresentano la messa in pratica di nuovi modelli didattici ed organizzativi nell'ambito della formazione alla sicurezza sul lavoro la cui finalità è l'efficacia della formazione stessa che deve essere sostanziale e partecipativa e non puramente formale nell'osservanza normativa.</p>
<b>Crediti formativi</b>	<p>La <i>mission</i> di AiFOS è favorire la formazione continua. In coerenza con l'obiettivo associativo e come previsto dall'Accordo Stato-Regioni del 7 luglio 2016 questo corso è valido come n. 16 ore di crediti formativi per RSPP e ASPP in base all'Accordo Stato-Regioni del 07/07/2016, n. 8 ore di aggiornamento per formatori prima area tematica e 8 ore seconda area tematica ai sensi del D.l. 06/03/2013.</p> <p>Valido ai fini della formazione necessaria per l'iscrizione al Registro Consulenti AiFOS (ambito HACCP).</p>
<b>Risultati attesi</b>	<p>Acquisire le conoscenze circa la stesura di un manuale di autocontrollo, l'organizzazione e la docenza in un corso HACCP, favorendo inoltre una maggior consapevolezza nella gestione di controlli da parte di Organismi di Vigilanza.</p>
<b>Metodologia didattica</b>	<p>Il corso è caratterizzato da una metodologia didattica attiva. Durante il corso i partecipanti effettueranno esercitazioni di gruppo ed affronteranno casi di studio e simulazioni, al fine di incrementare la capacità di analisi dei discenti e garantire una sostanziale interattività dell'aula.</p>
<b>Docenti e/o istruttori</b>	<p>Tutti i docenti del corso sono in possesso dei requisiti previsti dal Decreto Interministeriale del 6 marzo 2013, emanato in attuazione dell'articolo 6, comma 8, lettera m-bis), del D. Lgs. n. 81/2008; fatti salvi i corsi per i quali i requisiti dei docenti siano già previsti da norme specifiche.</p>
<b>Materiali didattici</b>	<p>Al termine del corso, ogni partecipante riceverà il supporto didattico S802 "ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE" contenente il materiale didattico del corso (guida per il formatore, programma del corso, slide del corso, test di verifica dell'apprendimento, questionario di gradimento).</p>
<b>Registro</b>	<p>Per ogni sessione di videoconferenza viene generato un Registro delle presenze sul quale è riportata l'ora di ingresso, l'ora di uscita e la partecipazione complessiva di ogni partecipante.</p>
<b>Verifica finale</b>	<p>Al termine del corso ogni partecipante verrà sottoposto ad un test di verifica dell'apprendimento scritto, da considerarsi superato con almeno il 70% delle risposte corrette.</p>
<b>Frequenza al corso</b>	<p>L'attestato di partecipazione verrà rilasciato a fronte della <b>frequenza del 90%</b> delle ore totali, fatto salvo la verifica delle conoscenze acquisite.</p>
<b>Attestato relativo al corso</b>	<p>Al termine del corso verrà consegnato ad ogni partecipante l'Attestato individuale rilasciato da AiFOS, ed inserito nel registro nazionale della formazione.</p> <p>Tale documento sarà autenticato da un numero univoco e dal QR Code automaticamente generato dal sistema Ge.co. L'Attestato di formazione e di frequenza, redatto sulla base del superamento del test di verifica finale, è firmato dal Responsabile del Progetto Formativo che ne rilascia l'originale ad ogni partecipante.</p>
<b>Archivio documenti</b>	<p>Tutti i documenti del corso, programma, registro firmato dai partecipanti, materiali e test di verifica saranno conservati nei termini previsti dalla legge presso la sede amministrativa del corso, sotto la responsabilità dell'RPF.</p>
<b>AiFOS Soggetto Formatore nazionale</b>	<p>Il corso è svolto direttamente dall'AiFOS associazione di categoria nazionale aderente a Sistema Impresa e soggetto formatore ope legis per l'organizzazione di corsi di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i., nonché ai sensi degli accordi Stato-Regioni, il cui legale rappresentante indica per l'organizzazione un "Responsabile del Progetto Formativo".</p>
<b>Responsabile del Progetto Formativo</b>	<p>Il "Responsabile del Progetto Formativo" è un socio nominato dal Legale Rappresentante di AiFOS soggetto formatore; egli garantisce che la didattica risponda al progetto formativo predisposto da AiFOS, accerta l'apprendimento dei partecipanti e ne convalida il giudizio finale, firmando in originale gli attestati della formazione.</p>

### Per informazioni:

**AiFOS Service** Via Branze n. 45, 25123 Brescia – c/o CSMT, Università degli studi di Brescia (RPF: Dott.ssa Chiara Ballarini)  
Tel. 030 6595232 - Fax 030 6595040 – [info@aifoservice.it](mailto:info@aifoservice.it)

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD20	05	04/03/2024	3/3

