

**CORSO DI FORMAZIONE  
PER ADDETTI ALLA  
MANIPOLAZIONE  
DEGLI ALIMENTI E  
AUTOCONTROLLO DEL  
SISTEMA H.A.C.C.P.**

**La formazione obbligatoria per gli addetti  
H.A.C.C.P.**

## **Il corso per gli addetti alla manipolazione degli alimenti - H.A.C.C.P.**

Questo corso è progettato per fornire una formazione completa agli addetti alla manipolazione degli alimenti, focalizzandosi sull'implementazione e sull'autocontrollo del sistema H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici) in conformità con il Regolamento (CE) n. 852/2004. La sicurezza alimentare è una priorità fondamentale in ambienti in cui si manipolano alimenti.

### **Importanza della formazione per gli addetti H.A.C.C.P.**

Il corso di formazione per gli addetti H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici) è obbligatorio in molti contesti lavorativi, soprattutto in settori quali la **ristorazione**, la **produzione alimentare** e la **distribuzione di alimenti**. La normativa italiana impone che almeno un membro del personale coinvolto in queste attività abbia frequentato e superato con esito positivo il corso **H.A.C.C.P.**

### **Benefici del corso di formazione per gli addetti H.A.C.C.P.**

La partecipazione al corso di formazione per addetti alla manipolazione degli alimenti e autocontrollo del sistema H.A.C.C.P. offre numerosi benefici, tra cui una maggiore consapevolezza dei **rischi alimentari**, la capacità di adottare pratiche sicure e igieniche, la **conformità alle normative** in materia di sicurezza alimentare, la **riduzione del rischio di contaminazione alimentare**, e infine, un ambiente di lavoro più sicuro e professionale.



### **Contenuti del corso:**

#### Introduzione all'H.A.C.C.P.:

Concetti di base e principi dell'H.A.C.C.P.  
Importanza del controllo dei pericoli alimentari.

#### Legislazione e Normative:

Conoscenza delle leggi e delle normative in materia di sicurezza alimentare.  
Ruolo delle autorità sanitarie e degli standard di settore.

#### Igiene Personale e Ambientale:

Pratiche igieniche per la manipolazione sicura degli alimenti.

Pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro.  
Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo (H.A.C.C.P.):

Identificazione dei pericoli alimentari.  
Determinazione dei punti critici di controllo e misure preventive.

#### Procedure di Emergenza e Gestione dei Rifiuti:

Piani di emergenza in caso di contaminazione alimentare.

Gestione corretta dei rifiuti alimentari.

#### Autocontrollo e Registrazioni:

Implementazione di procedure di autocontrollo.  
Tenuta di registrazioni accurate e rilevanti per il sistema H.A.C.C.P.



### **Tipologie di formazione:**

Il corso prevede sessioni teoriche, esercitazioni pratiche, e analisi di casi specifici. Gli addetti avranno l'opportunità di applicare direttamente i principi appresi durante le simulazioni pratiche.



### **Durata:**

La durata del corso è di 4 ore distribuite in sessioni che coprono i vari aspetti della sicurezza alimentare e dell'H.A.C.C.P..



### **Modalità di svolgimento:**

Le lezioni possono essere erogate in aula, con l'uso di materiali didattici e casi di studio specifici. La formazione pratica può essere svolta in cucine o ambienti di lavoro simili.

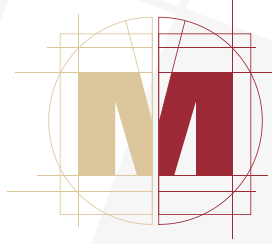


### **Termine di aggiornamento:**

In Lombardia, è consigliato, agli addetti alla manipolazione degli alimenti, seguire un aggiornamento biennale di 3 ore per rimanere al passo con le nuove normative e le migliori pratiche del settore alimentare.

Questo corso mira a garantire che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano pienamente consapevoli delle pratiche sicure e delle normative in vigore, contribuendo così a mantenere standard elevati di sicurezza alimentare. La sicurezza degli alimenti è cruciale per la salute dei consumatori e la reputazione aziendale.

**La vostra sicurezza è la nostra priorità.**



**NOEMIMILANI**  
STUDIO INGEGNERIA

*Proteggiamo il valore*

**Indirizzo**

Via Venegoni, 28 – 21013 Gallarate (VA)

---

**email**

info@studionoemimilani.com

---

**telefono**

0331 761 740

0331 700 403

0331 185 5710



**[www.studionoemimilani.com](http://www.studionoemimilani.com)**