

---

Il corso parte al raggiungimento  
del minimo di iscritti

#### REQUISITI PER L'ACCESSO

- scuola dell' obbligo
- livello italiano A2
- per frequentare il modulo avanzato  
serve il modulo base


#### PRE-ISCRIVITI ON LINE


su  
[WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT](http://WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT)  
cerca FORMAZIONE PER ADULTI

oppure

#### INFORMAZIONI

da lun a ven 8.00 - 13.00  
0376432550 - 37  
[chiara.delfini@formazionemantova.it](mailto:chiara.delfini@formazionemantova.it)  
[www.formazionemantova.it](http://www.formazionemantova.it)

 @cfpmantova  
@cfpcastiglione

 [cfp.forma.mantova](https://www.instagram.com/cfp.forma.mantova)  
[cfp.forma.castiglione](https://www.instagram.com/cfp.forma.castiglione)



## CHI SIAMO

---

Azienda Speciale  
della Provincia di Mantova  
Formazione Mantova - For.Ma  
Via Gandolfo, 13 - 46100 Mantova

Accreditati presso Regione  
Lombardia per servizi alla  
formazione e al lavoro

---

# HACCP

ED.24/25

---



## CARATTERISTICHE DEI CORSI

- docente professionista
- modalità in presenza con docente disponibile per domande e spiegazioni

## INFORMAZIONI

- il calendario del corso è confermato se raggiungiamo il numero minimo di iscritti
- a fine corso si ottiene la certificazione di competenza dal Quadro Regionale degli Standard professionali di Regione Lombardia: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente - Livello EQF:3
- sarà erogata la certificazione con frequenza 75% e superamento test finale



## PROGRAMMA

Area igiene

HACCP - settore alimentare

Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione

Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP

Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo

Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive  
La conservazione degli alimenti

Elementi di approvvigionamento materie prime

Basi per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature

Fondamenti di igiene personale

Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

Esempi di applicazione del sistema

HACCP è il metodo di analisi per individuare procedure di prevenzione dei rischi all'interno del processo produttivo del settore alimentare con l'obiettivo di eliminare i pericoli per la salute del consumatore. Il Corso per addetto ad attività alimentare (12 ore) è dedicato al personale qualificato che manipola alimenti e bevande. E' valido per attività quali ad esempio: lavorare in bar, ristoranti, supermercati, mense scolastiche.

Il sistema H.A.C.C.P. di autocontrollo alimentare sostituisce l'ex libretto sanitario.

