Titolo attività formativa

Corso di Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare - H.A.C.C.P
ai sensi del Reg. CE 852/04

Destinatari

Responsabili delle procedure di autocontrollo alimentare (operatore del settore alimentare);
Responsabili aziendali (titolare, legale rappresentante, operatore delegato dalla direzione aziendale allo svolgimento della funzione di responsabile aziendale ed alimentare);
Personale addetto alla manipolazione di alimenti, dalla produzione, allo stoccaggio, alla lavorazione e preparazione, alla trasformazione, alla vendita/somministrazione/commercio (es. addetti filiere alimentari, alla ristorazione in genere (somministrazione di alimenti e bevande))

Requisiti minimi di partecipazione

Il corso si svolge in lingua italiana ed è richiesta la comprensione della lingua, sia scritta che orale.

Obiettivi generali

Il corso intende garantire agli operatori una adeguata formazione relativamente a:
le principali norme comunitarie ("Pacchetto igiene") e nazionali che regolamentano il settore alimentare; la conoscenza dei principali microrganismi patogeni responsabili delle più comuni intossicazioni e tossinfezioni alimentari; l'igiene degli alimenti, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti; le norme di buona prassi (GMP) e le procedure prerequisito; l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi H.A.C.C.P. correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso; punti critici di controllo (CCP) relativi alle fasi di produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione; misure preventive e correttive; etichettatura; le procedure per la tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari (Reg. Ce 178/02) e la procedura di ritiro/richiamo; l'importanza di conoscere i materiali a diretto contatto alimentare (MOCA).

Argomenti principali

Procedure di autocontrollo con particolare riferimento a: Pacchetto igiene e normativa vigente; Cenni di microbiologia e MTA (malattie a trasmissione alimentare); Vie di contaminazione degli alimenti; Igiene delle lavorazioni (GMP/GHP); Igiene del personale; Pulizia e disinfezione; Il controllo degli infestanti (Pest Control); Tracciabilità/rintracciabilità (il Reg. 178/02); Etichettatura (Reg. 1169/2011); Normativa MOCA-cenni

Modalità di erogazione

In presenza

Metodologia didattica

Si privilegia un approccio interattivo che pone l'allievo al centro del processo formativo.

Obbligo di frequenza

È richiesta la frequenza dell'intero monte ore di formazione previsto.

Modalità di verifica finale

Al termine del modulo, tutti coloro che avranno frequentato l'intero monte ore di formazione previste, saranno ammessi alla verifica finale di apprendimento.

Attestato rilasciato

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente ad una presenza pari all'intero monte ore di formazione previsto, consente il rilascio dell'attestato di frequenza valido ai fini di legge ad ogni partecipante.

Requisiti dei docenti

Il corso è tenuto da Biologa esperta nella consulenza in materia di Igiene degli Alimenti.

Numero minimo e massimo

Il corso sarà attivato con un numero minimo di n. 8 partecipanti e fino ad un massimo di n. 20 (faranno fede data e orario dell'iscrizione). Eventuali disdette saranno confermate da Praugest via telefono o e-mail

MODULO DI ISCRIZIONE
Inviare compilato e firmato a: info@praugest.it

1. DETTAGLI DEL CORSO DI FORMAZIONE

Titolo del Corso:	**Corso di Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare - H.A.C.C.P** ai sensi del Reg. CE 852/04
Durata e Modalità:	4 Ore Complessive — In Presenza (Aula)
Data e Orario:	Lunedì 21/12/2026: ore 14.00 – 18.00 (4 ore)
Sede del Corso:	Praugest S.r.l. Società Benefit - Via Setificio n. 23, 60035 Jesi (AN)
Termine Iscrizioni:	15/12/2026 (entro le ore 17:00)

2. DATI AZIENDALI /PARTECIPANTE PRIVATO

Ragione Sociale/Nome e Cognome:				
Indirizzo:		n.	CAP:	
Città:			Prov:	
E-mail referente*:			Telefono:	
Codice Fiscale / P.IVA:			Codice SDI:	

** Email a cui verranno inviate le comunicazioni organizzative e gli attestati di frequenza digitali.*

3. DATI DEI PARTECIPANTI DA ISCRIVERE

PARTECIPANTE 1

Cognome:		Nome:			
Data di Nascita:		Luogo di nascita:		Prov.:	
Codice Fiscale:					

PARTECIPANTE 2

Cognome:		Nome:			
Data di Nascita:		Luogo di nascita:		Prov.:	
Codice Fiscale:					

**(In caso di più di 2 partecipanti, compilare un ulteriore modulo)*

4. QUOTA DI PARTECIPAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Quote di Iscrizione: (IVA 22% esclusa)	☐ € 75,00 / persona (iva compresa per privati) ☐ € 75,00 / persona + IVA 22% ☐ € _____ / persona + IVA 22% — Costo concordato per n. _____ lavoratori

Coordinate Bancarie e Condizioni:	• Pagamento tramite rimessa diretta o Bonifico Bancario intestato a: Praugest S.r.l. Società Benefit — IBAN: IT47O0808621200000000023137 • L'attestazione di avvenuto pagamento deve essere inviata insieme al modulo di iscrizione entro la data di scadenza o almeno 5 giorni prima dell'inizio del corso. • La quota di iscrizione è restituibile esclusivamente in caso di mancata attivazione del corso da parte dell'Ente; non è restituibile in caso di rinuncia pervenuta oltre i termini. • Per iscrizioni multiple, alla stessa edizione del corso, saranno applicate le seguenti agevolazioni: 5% per due iscritti, 10% per tre iscritti, 15% per quattro iscritti, 20% dal quinto iscritto. Per iscrivere un numero maggiore di partecipanti, contattaci.

5. DICHIARAZIONE DI RESPONSABILITÀ (Datore di Lavoro/Partecipante privato)

Il sottoscritto Legale Rappresentante /Datore di Lavoro/partecipante privato, sottoscrivendo il presente modulo, dichiara sotto la propria responsabilità:

• Di essere consapevole che, ai fini del rilascio dell'attestato valido ai fini di legge, è obbligatoria una frequenza pari all'intero monte ore di formazione previsto (4 ore) e il superamento con esito positivo della prova di verifica finale dell'apprendimento.

• Che i lavoratori iscritti possiedono una conoscenza della lingua italiana (scritta e orale) sufficiente a comprendere i contenuti del corso e fruire con profitto della formazione.

• Di impegnarsi a consegnare tempestivamente al lavoratore l'attestato di frequenza originale inviato da Praugest S.r.l. via e-mail e di conservarne copia nell'archivio aziendale per almeno 10 anni a disposizione degli organi di vigilanza.

6. INFORMATIVA E CONSENSO PRIVACY (Art. 13 GDPR 2016/679)

Il sottoscritto, in qualità di Rappresentante Legale/Titolare, autorizza Praugest S.r.l. al trattamento dei dati personali forniti per la gestione delle attività precontrattuali e contrattuali, per gli adempimenti contabili, civilistici e fiscali, per l'emissione e archiviazione degli attestati di formazione e per le comunicazioni istituzionali connesse. Autorizza inoltre l'invio di informazioni su future iniziative formative e la comunicazione dei dati a soggetti pubblici (es. Organi di Vigilanza, Regione Marche) o privati previsti dalla legge. Dichiara di essere informato sui diritti previsti dagli artt. 15–22 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), esercitabili contattando il Titolare del trattamento ai recapiti indicati.

Luogo e Data: _____ Firma Azienda/Partecipante _____