

# AiFOS

Associazione Italiana Formatori ed  
Operatori della Sicurezza sul Lavoro

## Addetti al settore alimentare HACCP

*Regolamento 852/04/CE e s.m.i.*





## 1. INFORMAZIONI PER IL FORMATORE

- 1.1 Guida Formatore
- 1.2 Programma Corso



## 2. MATERIALE DEL CORSO

- 2.1 Slide Corso
- 2.2 Test Verifica
- 2.3 Questionario di gradimento



## 3. DOCUMENTI

- 3.1 Documenti di approfondimento
- 3.2 Catalogo AiFOS



## 1. INFORMAZIONI PER IL FORMATORE

### 1.1 Guida Formatore



Istruzioni sull'uso di  
questo supporto  
didattico

### 1.2 Programma Corso



Modello di  
programma in word  
modificabile

Nella **Cartella n. 1** troverete inoltre i seguenti file:

**1.1. Guida per il formatore** (*in ppt*)

Brevi istruzioni, utili al formatore, sull'uso di questo supporto didattico

**1.2. Il programma del corso**

Il modello base del corso viene presentato in formato word in modo che possa essere completato, aggiornato e/o modificato dal docente o dall'organizzatore del corso



## 2. MATERIALE DEL CORSO

### 2.1 Slide Corso



Formazione addetti  
al settore alimentare  
HACCP

### 2.2 Test Verifica



Test di verifica  
apprendimento

### 2.3 Questionario gradimento



Test di gradimento

Slide in *ppt* di supporto allo svolgimento del corso.

La formazione degli addetti al settore alimentare HACCP consiste in due lezioni da 3 ore.

**Lezione 1**

Cenni sul sistema HACCP  
I concetti generali  
Gli agenti biologici  
Le malattie trasmissibili dagli  
alimenti  
I fattori di crescita dei  
microrganismi  
I meccanismi di contaminazione  
Alcuni esempi di contaminazione

**Lezione 2**

L'igiene personale  
L'igiene degli ambienti  
La gestione dei rifiuti  
Il ricevimento e la conservazione  
delle materie prime  
Le attività di lavorazione e  
trasformazione  
Le modalità di conservazione degli  
alimenti

## *Lezione 1*

# Pericoli e rischi legati agli alimenti



- Il sistema **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) è uno strumento per costruire un sistema di **autocontrollo** dei processi aziendali
- Il sistema HACCP ha lo scopo di:
  - ✓ individuare i **pericoli** di contaminazione dei prodotti alimentari
  - ✓ prevenire e mettere sotto controllo i **rischi** considerati inaccettabili, individuando i **punti critici** del processo produttivo



- Qualsiasi **microrganismo** anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare:
  - ✓ **infezioni**
  - ✓ **allergie**
  - ✓ **intossicazioni**



- Gli agenti biologici sono **classificati** in base alla loro pericolosità nei confronti:
  - ✓ dei **lavoratori**
  - ✓ della **popolazione generale**
  - ✓ dell'**ambiente**



## *Lezione 2*

# Prevenzione delle malattie trasmissibili dagli alimenti



- Gli operatori che manipolano alimenti devono mantenere un elevato livello di **pulizia personale** e se necessario indossare idonei indumenti protettivi (copricapo, calzari, mascherina, ecc.)!
- Le piccole **ferite**, qualora al personale venga permesso di continuare a lavorare, devono essere protette con idonee medicazioni impermeabili!



Per prevenire le malattie trasmissibili attraverso gli alimenti è fondamentale il rispetto della corretta pulizia:

- dell'**ambiente**
- dei **piani di lavoro**
- degli **utensili** (coltelli, ecc.)
- delle **attrezzature** (frigorifero, congelatore, lavastoviglie, ecc.)



Gli **ambienti** e le **attrezzature** utilizzati per produrre alimenti devono essere mantenuti in uno stato di efficienza e in condizioni tali da facilitare:

- le **procedure igieniche**
- il **corretto funzionamento** dell'intero processo, evitando l'insorgenza di problematiche
- la **prevenzione** della contaminazione dell'alimento



## Test in - out

Per completare il corso è previsto lo svolgimento di un test (*di verifica e apprendimento*).

Affinché il test non sia solo un aspetto formale ma svolga una azione concreta l'AiFOS propone una metodologia attiva e di partecipazione, con un test di ingresso ed un test finale.

Si tratta del medesimo test (*cambia solo l'intestazione*) ed è utile per fare un confronto tra le conoscenze prima della lezione ed al termine con un confronto delle risposte date al questionario





1. Consegnare il test di ingresso all'**inizio del corso**
2. Segnare le risposte con una «**X**» nella colonna "**in**" (ingresso)
3. Ritirare i test e, senza correggere, metterli tutti in una busta chiusa, che verrà aperta alla fine della lezione
4. Alla fine del corso riconsegnare i test e segnare le risposte con una «**X**» nella colonna "**out**" (uscita)

| DOMANDA 1 | RISPOSTA |     |
|-----------|----------|-----|
| Domanda   | in       | out |
| Risposta  | <b>X</b> | A   |
| Risposta  | B        | B   |
| Risposta  | C        | C   |

| DOMANDA 2 | RISPOSTA |          |
|-----------|----------|----------|
| Domanda   | in       | out      |
| Risposta  | <b>X</b> | A        |
| Risposta  | B        | <b>X</b> |
| Risposta  | C        | C        |

## Valutazione: il tuo parere!

Per verificare la qualità del corso di formazione anche rispetto alle sue aspettative ed esigenze personali.

1. Giudizio sintetico sulla lezione
2. Gli obiettivi sono stati raggiunti?
3. Aspetti logistici ed organizzativi
4. Giudizio sulla didattica
5. Valutazione del docente

**Questionario redatto in forma anonima**





### 3. DOCUMENTI

#### 3.1 Documenti approfondimento



Eventuali documenti di approfondimento

#### 3.2 Catalogo AiFOS



Catalogo dei supporti AiFOS



Nella **Cartella n. 3** troverete inoltre i seguenti file:

### **3.1 Documenti di approfondimento**

Riviste scientifiche relative a Salute e Sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro

### **3.2 Supporti didattici**

Il catalogo con tutti i supporti didattici AiFOS per essere sempre aggiornati

*Se ci scambiamo una moneta  
avremo entrambi una moneta  
Se ci scambiamo un'idea  
avremo entrambi due idee*



**AiFOS**

Associazione Italiana Formatori ed  
Operatori della Sicurezza sul Lavoro

**Grafica:**  
*Silvia Toselli e Giulia Vailati*