

Titolo del Corso**Aggiornamento per esperti di sicurezza nel settore aziende alimentari****Durata del Corso**

10 ore

CFP

“CFP” o Credito Formativo Professionale è l’unità di misura della formazione professionale continua, in base alla quale un CFP equivale ad un tempo di formazione definito dal Regolamento per la formazione continua di ogni categoria professionale (DPR 137/2012).

Per questo corso è stato richiesto l’Accreditamento (o direttamente ai Consigli Nazionali di categoria o attraverso gli Ordini Professionali Provinciali in convenzione) e i CFP riconosciuti hanno validità su tutto il territorio nazionale.

I CFP, in conformità a quanto previsto dal regolamento per la formazione continua, vengono **riconosciuti direttamente** a tutti i professionisti d’Italia (**Geometri e Geometri Laureati, Ingegneri, Periti Industriali e Periti Industriali Laureati**) indipendentemente dall’Ordine Provinciale a cui sono iscritti.

Numero di CFP riconosciuti	Categoria Professionale	Chi riconosce i CFP
10	Geometri e Geometri Laureati	 Collegio Provinciale Geometri e Geometri Laureati di Salerno
10	Ingegneri	 ACCADEMIA TECNICA
10	Periti Industriali e Periti Industriali Laureati	 PERITI INDUSTRIALI E PERITI INDUSTRIALI LAUREATI DI SALERNO

Altre categorie*

* La frequenza al corso prevede comunque il rilascio dell’attestato di partecipazione utile al riconoscimento dei CFP per le categorie professionali per le quali non si provvede al riconoscimento diretto. Pertanto **ciascun partecipante** che non rientra tra le categorie professionali sopra indicate, **potrà richiedere in autonomia il riconoscimento dei CFP in conformità al Regolamento per la Formazione Continua della categoria professionale di appartenenza**, presentando l’attestato di partecipazione all’evento.

Modalità di svolgimento

Il corso si svolge on line in modalità e-learning FAD-Asincrono ed è disponibile 24 ore su 24 / 7 giorni su 7 per un tempo di 6 mesi dall’attivazione e ricezione delle credenziali di accesso alla piattaforma.

Destinatari

Il corso si rivolge alle figure chiave del settore alimentare: dai responsabili dell'autocontrollo e delegati alla direzione aziendale, fino agli addetti operativi coinvolti nella filiera produttiva (produzione, trasformazione e commercio). È inoltre indicato per i professionisti della sicurezza in possesso dei requisiti per l'incarico di RSPP/ASPP che operano in aziende del Settore Alimentare e per i consulenti HACCP.

La partecipazione al corso consente di ottemperare ai requisiti di aggiornamento obbligatorio periodico per le figure professionali in ambito della sicurezza previste dal quadro normativo attuale (nuovo Accordo Stato-Regioni - n. 59/CSR del 17 Aprile 2025 in vigore dal 24 maggio 2025).

Descrizione

Il corso si propone di trasferire i principi fondamentali e le modalità di applicazione del sistema di analisi dei rischi alimentari ai sensi del Regolamento CE 852/2004, ponendo attenzione alle contaminazioni e malattie trasmesse da alimenti, alla legislazione alimentare di riferimento, alla conservazione degli alimenti e HACCP. Esempi pratici, approfondimenti teorico-normativi e spunti di riflessione completano la formazione.

Esperto in valutazione e gestione del rischio, il consulente HSE e HACCP rappresenta una figura chiave con competenze trasversali. La sua formazione multidisciplinare gli permette di presidiare con efficacia ogni aspetto legato alla sicurezza nei processi produttivi alimentari, dalla prevenzione infortuni alla sicurezza igienico-sanitaria. Si occupa, infatti, della preparazione della documentazione richiesta dalla normativa vigente, ovvero del **DVR per l'azienda alimentare** ex art. 28 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e del **Manuale HACCP** ai sensi del Reg. CE 852/2004, con competenze specifiche relative norme ISO base comune per la valutazione dei rischi nel settore agro-alimentare.

La formazione è prevista dal Regolamento CE 852/2004 (Igiene Alimentare) ed è in linea con il Testo Unico (D.Lgs. 81/2008) e il nuovo Accordo Stato-Regioni (n. 59/CSR del 17 Aprile 2025 in vigore dal 24 maggio 2025).

Trial Software

Il partecipante può ricevere gratuitamente, per 30 giorni, il software realizzato da Blumatica e pertinente all'area tematica del corso.

Il Software viene utilizzato durante l'erogazione del corso nelle video lezioni relative alla parte pratica della valutazione del rischio.

Metodologia didattica

Il corso si svolge in modalità e-learning, con contenuti video strutturati per facilitare l'apprendimento autonomo.

Attestazione

Al termine del corso, ai partecipanti che avranno completato almeno il 90% delle ore previste e superato la verifica finale, sarà rilasciato un attestato di frequenza. Questo documento certifica su tutto il territorio nazionale la partecipazione e l'acquisizione delle competenze in materia di sicurezza sul lavoro, come previsto dall'Accordo Stato-Regioni n. 59/CSR del 17 Aprile 2025 in vigore dal 24 maggio 2025.

Al termine di ogni unità didattica, saranno proposti dei **test di verifica intermedi** per valutare le competenze acquisite. L'obiettivo è fornire ai



Verifica dell'apprendimento

partecipanti una conoscenza approfondita delle normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. La verifica dell'apprendimento avviene mediante una prova **finale**, progettata per accertare il livello di comprensione e acquisizione delle competenze previste dal programma. Il superamento di questa verifica è condizione necessaria per il rilascio dell'attestato di frequenza. È prevista la somministrazione di un test composto da 30 domande a risposta multipla, che sarà superato rispondendo correttamente ad almeno il 70% delle domande.

Valutazione del gradimento

Al termine del corso, i partecipanti sono invitati a compilare un questionario di valutazione, finalizzato a raccogliere feedback sull'esperienza formativa. Questa valutazione permette di monitorare la qualità del corso e identificare aree di miglioramento, come richiesto dal Nuovo Accordo 2025 al punto 1.5 della parte IV.

Fascicolo del corso

In conformità alle nuove disposizioni, il soggetto formatore è tenuto a custodire e archiviare, in formato cartaceo o elettronico, il Fascicolo del Corso. Questa documentazione deve essere conservata per almeno 10 anni e deve contenere: dati anagrafici dei partecipanti; Registro presenze con firme dei partecipanti; elenco dei docenti con relative firme; progetto formativo e programma dettagliato del corso; verbale di verifica finale, che introduce un ulteriore livello di controllo e tracciabilità della formazione erogata. La corretta gestione del Fascicolo del Corso garantisce la piena conformità alle normative vigenti e assicura la trasparenza e la validità dell'intero percorso formativo.

Monitoraggio della frequenza

Uno specifico sistema di tracciamento consente di comprovare il tempo di fruizione del corso. La durata delle sessioni viene memorizzata sotto forma di report che memorizza data e ora del primo e dell'ultimo accesso al singolo contenuto didattico nonché il tempo totale di fruizione dei moduli che deve essere obbligatoriamente sequenziale.

Supporti didattici

Immagini, supporti in formato PDF, riferimenti normativi.

Assistenza Tecnica Dedicata

Dalle ore 9,00 alle ore 13,30 e dalle ore 14,30 alle ore 18,00
Dal Lunedì al Venerdì
Tel: 089.848601
E-mail: assistenza@btraining.it

Requisiti Minimi di Sistema

Ram 128 Mb
PC con connessione ad internet veloce (consigliato: ADSL, 8MB download, 512 KB upload)
Web browser: Mozilla Firefox, Google Chrome, Safari
Scheda video SVGA 800x600
Scheda audio 16 bit
Amplificazione audio (altoparlanti o cuffie)

Programma del corso

Area 1 - Contaminazioni E MTA

- ✓ Le contaminazioni
- ✓ Muffe
- ✓ Gli infestanti
- ✓ Malattie trasmesse da alimenti (MTA)
- ✓ Sviluppo dei microrganismi
- ✓ Salmonella
- ✓ L'ambiente di lavoro e le attrezzature
- ✓ La difesa dalle mosche e norme di comportamento
- ✓ *Test*

Area 2 - Legislazione Alimentare

- ✓ Pacchetto igiene
- ✓ Piano di autocontrollo
- ✓ Analisi dei pericoli
- ✓ I 5 passi preliminari
- ✓ Costruzione del diagramma di flusso e dello schema d'impianto del processo
- ✓ Applicazione del sistema HACCP
- ✓ Arrivo materie prime
- ✓ Misura della temperatura dell'alimento
- ✓ Preparazione
- ✓ Conservazione a freddo
- ✓ Prescrizioni per le lavorazioni
- ✓ Concetto di rintracciabilità
- ✓ Tracciabilità interna
- ✓ Note esplicative al Reg. CE n. 178/2002
- ✓ Ritiro dal mercato
- ✓ *Test*

Area 3 - Conservazione Degli Alimenti e HACCP

- ✓ Conservazione degli alimenti
- ✓ Alterazioni degli alimenti
- ✓ Reazione di Maillard
- ✓ Conservazione con il calore



- ✓ Metodi fisici su variazioni di temperatura
- ✓ Metodi chimici
- ✓ Il trasporto
- ✓ *Test*

Area 4 - Approfondimenti

- ✓ L'etichettatura
- ✓ Leggibilità delle informazioni
- ✓ Ulteriori indicazioni presenti in etichetta
- ✓ Legge Reg. CE 852/2004
- ✓ Applicazione del sistema HACCP - CCP: procedure e verifiche
- ✓ La documentazione del sistema HACCP
- ✓ Procedura di ricevimento stoccaggio e vendita
- ✓ Diagramma di flusso ristorazione
- ✓ Matrice dell'autocontrollo M4
- ✓ Procedura di pulizia e sanificazione
- ✓ Procedure operative
- ✓ Procedura di controllo dei roditori e degli animali infestanti
- ✓ *Test*

- ✓ *Test Finale*
- ✓ *Test di Gradimento*