



INTEGRA S. R. L.  
Via Lecco, 5/E - 22036 - Erba (CO) - ITALY  
Tel: 031 - 333.88.84 - Fax: 031 - 333.49.34  
P.I. 02608090138 I.F. C.C.I.A.A. 269444

Sistemi Qualità,  
Ambiente e Sicurezza Certificati  
UNI EN ISO 9001:2015  
UNI EN ISO 14001:2015  
UNI EN ISO 45001:2018

CENTRO SERVIZI FISM COMO

SOCIETÀ COOPERATIVA A RESPONSABILITÀ LIMITATA  
Via G. Baserga 81- 22100 COMO

tel.: 031.3372367  
fax: 031.243223  
e-mail: [centroservizi@fismcomo.eu](mailto:centroservizi@fismcomo.eu)



## 2022-2023 - Modulo Igienico Sanitario (corso 127)

# PRIMA FORMAZIONE HACCP

Relatore/Docente: **Dott. Gianluca RATTI**

## PRIMA FORMAZIONE

### DESTINATARI:

Il corso di formazione è rivolto a tutto il personale che non ha mai partecipato nel passato a corsi ex libretto sanitario (cuoche, aiuto cuoche, personale di pulizie e docenti).

### PREMESSA:

I corsi di formazione HACCP- ex libretto sanitario (corso base e aggiornamento) sono **obbligatori** per tutti gli operatori del comparto alimentare ovvero da chi produce la materia prima a chi la trasforma fino a chi somministra il prodotto finito o comunque ne viene a contatto prima del fruitore finale.

### FINALITA':

Adempimenti previsti dal Regolamento CE 852/2004

### CONTENUTI:

Legislazione alimentare e aggiornamenti; definizioni di Igiene e microbiologia di base; contaminazione e loro prevenzione; vie principali di contaminazione; procedure di sanificazione e prevenzione delle infestazioni; requisiti e disposizione dei locali; cenni su tossinfezioni alimentari; procedure di stoccaggio alimenti; procedure di trattamento/conservazione al caldo e freddo; rintracciabilità di filiera; igiene personale.

### OBIETTIVI DEL CORSO:

Conoscere la legislazione vigente inerente all'igiene degli alimenti, le buone pratiche igieniche in campo alimentare, l'igiene della persona, dell'ambiente, i principali pericoli; il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP); conoscenze atte a garantire la salubrità degli alimenti attraverso lo studio dei meccanismi che garantiscono la tracciabilità; informazioni di base relativamente all'igiene della nutrizione.

### DATA DEI CORSI:

Giovedì  
**1° febbraio 2024**  
16:00 - 19:00  
*Videoconferenza GoToMeeting FISM*

### ONLINE:

Videoconferenza su piattaforma GoToMeeting FISM

### DURATA:

Il corso avrà la durata di 3 ore.

### REQUISITO PER L'ATTUAZIONE DEL CORSO:

Il corso sarà tenuto a condizione che si raggiunga il numero minimo di 10 iscritti.

### **RESTITUZIONE QUOTA PER RINUNCIA, MANCATA FREQUENZA O ERRATA SCELTA DEI CORSI:**

Eventuali richieste di rimborso dovute a rinuncia, mancata frequenza o errata scelta del modulo, dovranno essere inoltrate alla Segreteria Centro Servizi Fism Como entro 10 giorni dall'avvio del corso prescelto e l'importo massimo restituito non potrà superare la misura del 50% rispetto l'importo versato.

Se il corso è sovvenzionato dalla scuola, tali richieste, da presentarsi in forma scritta, dovranno essere necessariamente motivate e proposte o avvallate dal legale rappresentante dell'Ente.

Se il corso è direttamente pagato dal corsista, dette richieste dovranno essere motivate e presentate mediante autocertificazione.

### **RESPONSABILI DEI CORSI – LEGALE RAPPRESENTANTE E COORDINAMENTO PROVINCIALE FISM COMO:**

- ♦ **Cav. Mario Gazzi:** Vicepresidente Fism CO, Presidente Centro Servizi Fism CO: Tutor Fism Responsabile corsi.

### **SEGRETERIA CORSI:**

- ♦ **Micaela Volontè:**

Segreteria Centro Servizi Fism Como – Via G. Baserga 81 – 22100 COMO

Tel. 031 3372367 - Fax: 031 243223

e-mail: [centroservizi@fismcomo.eu](mailto:centroservizi@fismcomo.eu)

### **ATTESTATO A VALENZA DI LEGGE:**

Al termine del percorso formativo, si procederà ad effettuare un breve test di valutazione e verrà rilasciato un attestato di partecipazione, avente valenza legale, predisposto da CENTRO SERVIZI FISM COMO, a firma congiunta con INTEGRA s.r.l. di Erba, nel quale verrà posto in evidenza, fra l'altro, il tempo reale di presenza alle lezioni rispetto le ore programmate per la realizzazione del corso medesimo.

Tutte le attività formative organizzate e realizzate dalla FISM, sia a livello centrale che periferico, in quanto soggetto accreditato al Ministero dell'Istruzione per la formazione del personale della scuola, ai sensi del D.M. 28.08.2008, notificato alla FISM con nota Prot. N° AooDGPER13839 del 2 settembre 2008, sono da considerarsi accreditate a prescindere dalla pubblicazione sul sito Web del Ministero

## **● FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO IGIENICO -SANTARIO**

### **Denominazione, docenti, numero partecipanti e calendario degli incontri**

N. ord.	TITOLO PROGETTO	Rivolto a	RELATORE	N. Partecipanti per ogni corso	TOTALE n. ore per ogni corso	Numero corsi per modulo	Data corsi	Giorno settimanale	Dalle ore - alle ore
1	PRIMA FORMAZIONE HACCP (CORSO 127)	Tutti	Dott. Gianluca RATTI	24	2	1	1° febbraio 2024 Videoconferenza GoToMeeting FISM	Gio	16:00 19:00