

La formazione per la sicurezza alimentare: cosa fare per essere in REGOLA?

L'Attestato HACCP - che sostituisce il libretto sanitario ed è già obbligatorio per tutti gli operatori del settore alimentare - certifica la formazione sulle corrette misure in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Il **corso HACCP e igiene degli alimenti** che prevede il rilascio dell'attestato è basato sui criteri previsti dal Regolamento (CE) n. 852/2004, valido e erogabile in tutte le regioni sulla base di Delibere Regionali: la Regione Sardegna non ha definito, in materia di formazione, criteri vincolanti e più restrittivi rispetto a quelli previsti dal Regolamento (CE) n. 852/2004.

Tale formazione può avvenire in modalità on line oppure, su richiesta delle aziende, in aula.

In **Sardegna** ogni Azienda Alimentare per essere in regola deve possedere i seguenti **Attestati HACCP Obbligatori** acquisibili con corsi obbligatori normati per numero di ore e con verifica dell'apprendimento (test finale):

	FORMAZIONE	AGGIORNAMENTO
RESPONSABILE AZIENDA ALIMENTARE	DURATA: 6 ORE CON TEST FINALE	DURATA: 5 ORE CON TEST FINALE (VALIDITÀ BIENNALE)
OPERATORE ALIMENTARE	DURATA: 6 ORE CON TEST FINALE	DURATA: 5 ORE CON TEST FINALE (VALIDITÀ BIENNALE)

Esistono inoltre altri tipi di corsi obbligatori derivanti da condizioni di lavoro particolari (settore Gluten Free, elaborazione etichette obbligatorie ecc...), derivanti da buone prassi igieniche o da Regolamenti Europei come nel caso del Regolamento EU 382/2021 (che è al centro del nostro HACCP Sardegna Tour).

Tali corsi sono aggiornamenti obbligatori ma **NON SOSTITUTIVI DEI CORSI OBBLIGATORI** elencati in tabella.

NB: I corsi HACCP online di 626 School sono realizzati in collaborazione con la Scuola di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università degli Studi di Camerino (protocollo di intesa n. 2285 del 18/03/2014) nell'ambito di un progetto a livello nazionale e

rilasciano Crediti formativi riconosciuti ai fini della formazione e dell'aggiornamento della figure della Sicurezza Alimentare – HACCP.