ARTICOLO DI ELEARNINGNEWS

Year 9 - number 328 Wednesday 2 april 2025

Formazione HACCP per personale alimentarista: domande e risposte

Tutto quello che c'è da sapere sui corsi per la sicurezza alimentare, tra obblighi normativi, aggiornamenti e modalità di erogazione.

Ogni attività che prevede la manipolazione, la trasformazione, la somministrazione o la vendita di alimenti deve garantire il rispetto di standard rigorosi per tutelare la salute dei consumatori. La **formazione HACCP** rappresenta dunque uno degli strumenti fondamentali per assicurare la corretta gestione dei rischi alimentari e il rispetto della normativa vigente.

Introdotto con il Regolamento CE 852/2004, il **sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** si basa sull'analisi dei pericoli e sul controllo dei punti critici nei processi produttivi. Ma accanto all'applicazione del sistema, è obbligatorio che gli operatori del settore ricevano una formazione adeguata e aggiornata.

Di seguito rispondiamo alle domande più frequenti per orientarsi nel panorama della formazione HACCP.

Cos'è la formazione HACCP e perché è obbligatoria?

La formazione HACCP è il percorso educativo che permette agli operatori del settore alimentare di **conoscere e applicare correttamente le regole igienico-sanitarie** previste dalla normativa europea e nazionale. Il riferimento principale è il **Regolamento (CE) n. 852/2004**, che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Il corretto funzionamento dell'autocontrollo igienico-sanitario dipende in larga parte dalla consapevolezza e dalla preparazione del personale, che deve essere in grado di riconoscere i principali rischi igienici, sapere come prevenirli e applicare comportamenti corretti nelle diverse fasi lavorative.

In Italia, l'obbligatorietà della formazione HACCP è recepita a livello regionale: ogni Regione o Provincia autonoma può stabilire le modalità, i contenuti minimi e la durata dei corsi.

Chi deve seguire i corsi HACCP?

In linea generale, devono frequentare corsi HACCP tutti coloro che, a qualsiasi titolo, svolgono **attività che comportano la manipolazione di alimenti** o bevande. Parliamo di:

- cuochi, aiuto cuochi, camerieri e addetti alla cucina;
- baristi, panettieri, pasticceri;
- personale di mense scolastiche, ospedaliere o aziendali;
- addetti al banco nei supermercati (macelleria, pescheria, salumeria);
- operatori del settore della produzione e del confezionamento di alimenti.

Anche figure meno "operative", come il personale addetto al trasporto o allo stoccaggio degli alimenti, possono rientrare tra i destinatari dell'obbligo formativo.

È importante precisare che la necessità dei corsi non dipende dalla qualifica contrattuale, ma dalla tipologia di attività svolta. Per questo motivo, è il datore di lavoro a dover valutare se e quando un collaboratore debba essere formato, sulla base dei rischi presenti.

Ogni quanto vanno aggiornati i corsi HACCP?

A livello nazionale, non esiste un obbligo di aggiornamento stabilito dal Regolamento, tuttavia molte regioni hanno introdotto proprie indicazioni sulle tempistiche di aggiornamento.

Ad esempio, in diverse Regioni si raccomanda un aggiornamento ogni 2 o 3 anni, anche in assenza di cambiamenti significativi nelle mansioni o nelle normative. In altri casi, si richiede l'aggiornamento solo in presenza di variazioni rilevanti.

Al di là degli obblighi, aggiornare periodicamente le competenze del personale è comunque una prassi consigliata per far fronte a cambiamenti normativi e nuovi rischi emergenti.

Che differenza c'è tra corsi base e aggiornamento?

I **corsi base HACCP** sono destinati a chi non ha mai ricevuto una formazione sul tema o a chi intraprende per la prima volta un'attività nel settore alimentare. Hanno una durata variabile in base alle Regioni (in genere tra le 4 e le 8 ore) e affrontano in modo completo i principi dell'autocontrollo, le norme igienico-sanitarie, i rischi microbiologici e chimici, la corretta conservazione degli alimenti, la pulizia e la sanificazione degli ambienti.

I **corsi di aggiornamento**, invece, hanno una durata più breve (spesso tra le 2 e le 4 ore) e hanno l'obiettivo di richiamare i concetti fondamentali, integrare eventuali novità normative e approfondire aspetti specifici emersi nel tempo o nella realtà lavorativa dell'operatore.

Si può fare il corso HACCP online?

La **formazione online è generalmente ammessa** in quasi tutte le regioni italiane, a condizione che vengano rispettati alcuni requisiti fondamentali:

- tracciabilità del percorso formativo (registrazione degli accessi, monitoraggio del tempo effettivo di fruizione);
- verifica dell'apprendimento finale tramite test;
- rilascio di un attestato conforme agli standard richiesti dalla normativa regionale.

Alcune regioni (come, ad esempio, la Toscana o l'Emilia-Romagna) hanno adottato delle linee guida specifiche sull'uso della formazione a distanza, mentre altre richiedono che i corsi online siano erogati da enti accreditati o riconosciuti. In caso di dubbi, è consigliabile rivolgersi alla propria ASL o all'ente formatore.

Anche i datori di lavoro devono fare i corsi?

Il datore di lavoro è tenuto alla formazione HACCP **solo se partecipa attivamente alla manipolazione degli alimenti**. Se, ad esempio, è il titolare di un piccolo ristorante e lavora in cucina insieme al personale, allora ha l'obbligo di frequentare i corsi.

Diversamente, se il titolare o responsabile si occupa esclusivamente della gestione amministrativa o organizzativa, e non entra direttamente in contatto con alimenti o superfici a rischio di contaminazione, non è obbligato a seguire la formazione HACCP. Tuttavia, è sempre buona prassi che anche chi ha funzioni di supervisione conosca le basi dell'igiene alimentare, per poter monitorare correttamente il lavoro dei propri collaboratori.

Quali sono i contenuti principali del corso?

I contenuti dei corsi HACCP possono variare in funzione della tipologia di attività svolta e delle indicazioni regionali, ma in linea generale comprendono:

- principi del sistema HACCP e normativa di riferimento (Regolamento CE 852/2004 e normative nazionali/regionali);
- rischi igienico-sanitari (biologici, chimici, fisici) e loro prevenzione;
- igiene personale e comportamenti corretti durante la manipolazione degli alimenti;

- pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature;
- modalità di conservazione, stoccaggio e trasporto degli alimenti;
- gestione degli allergeni e prevenzione delle contaminazioni crociate;
- documentazione e registrazione delle attività di autocontrollo.

Nei corsi di aggiornamento si tende a focalizzarsi sulle novità normative, sulle buone pratiche emergenti o su casi studio specifici legati all'attività del partecipante.

Cosa succede se non si è in regola con la formazione HACCP?

La mancata formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti può comportare **sanzioni amministrative** a carico del datore di lavoro, che ha l'obbligo di garantire il rispetto della normativa igienico-sanitaria. Durante i controlli delle ASL, infatti, può essere richiesto di esibire gli attestati di formazione. La loro assenza può portare a:

- **sanzioni pecuniarie** variabili in base alla gravità dell'inadempimento e alla normativa regionale;
- segnalazioni alle autorità competenti;
- nei casi più gravi, **sospensione dell'attività** fino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

Oltre alle conseguenze legali, l'assenza di formazione espone l'azienda a **rischi reputazionali e operativi**: una gestione inadeguata dell'igiene alimentare può portare a contaminazioni, malattie trasmesse da alimenti e danni economici anche rilevanti.

La formazione HACCP di Mega Italia Media

Investire nella preparazione del personale significa non solo tutelare la salute dei consumatori, ma anche migliorare la reputazione dell'azienda e ridurre i rischi economici legati a richiami di prodotti o sanzioni.

Per rispondere a queste esigenze, **Mega Italia Media** offre percorsi formativi HACCP completi e aggiornati, progettati per fornire le conoscenze necessarie a garantire la sicurezza alimentare e il rispetto degli obblighi di legge.

I corsi sono disponibili in **eLearning**, con soluzioni adatte a ogni esigenza. Al termine del percorso, viene rilasciato un attestato valido su tutto il territorio nazionale, obbligatorio per chi lavora nel settore alimentare.

Visita il sito, trova il corso più adatto alle tue esigenze e assicurati di operare nel rispetto delle normative.