



FORMAZIONE HACCP

QUADRO NORMATIVO REGIONALE PER L'E-LEARNING

CORSI DISPONIBILI SULLA PIATTAFORMA E-LEARNING

1. HACCP PER PERSONALE ALIMENTARE DI ATTIVITA' SEMPLICI

(solo dove previsto dalle direttive Regionali)

DURATA: 4 ore

DESTINATARI:

- Personale alimentare di attività semplici, ove non si effettuano manipolazioni dirette degli alimenti;
- Personale alimentare che opera all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di *conservazione* (ad esempio: *tabaccherie, erboristerie, farmacie e parafarmacie, drogherie, punti vendita di integratori alimentari, vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati, aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili, ortofrutta, rivenditori di mangimi, ecc...*);
- addetti alla produzione primaria.

2. HACCP PER TUTTO IL PERSONALE ALIMENTARE

DURATA: 4 ore/6 ore

DESTINATARI:

- Tutto il personale alimentare (*personale alimentare di attività complesse, responsabili del sistema HACCP*)
- Personale addetto alla manipolazione di alimenti confezionati o sfusi, vendita di alimenti sfusi e generi alimentari deperibili e non deperibili (*es. commesse e banconisti di supermercato, macelleria, pescheria, ecc.*);



- Addetti alla distribuzione, somministrazione, porzionamento pasti (*es. trasportatori di prodotti alimentari deperibili e non, baristi, camerieri, addetti al porzionamento, distribuzione e somministrazione in strutture socio-assistenziali e scolastiche*);
- addetti alla filiera cerealicolo-molitorio-pastaria e mangimistica, filiera del latte, della carne, dell'olio e del vino
- addetti alle acque minerali
- addetti alla ristorazione in genere (somministrazione di alimenti e bevande)
- addetti al commercio di alimenti deperibili
- addetti alla produzione di alimenti

3. HACCP PER ADDETTI ALIMENTARI DI ATTIVITÀ COMPLESSE E RESPONSABILI DELLE PROCEDURE

DURATA: 6 ore/8 ore

DESTINATARI:

- responsabili delle procedure di autocontrollo alimentare (operatore del settore alimentare);
- responsabili aziendali (titolare, legale rappresentante, operatore delegato dalla direzione aziendale allo svolgimento della funzione di responsabile aziendale ed alimentare);
- personale addetto ad attività alimentari complesse: addetti alla manipolazione di alimenti deteriorabili in tutte le fasi, dalla produzione, allo stoccaggio, alla lavorazione/preparazione, alla trasformazione, alla vendita/somministrazione/commercio, rivolto agli addetti dei seguenti settori:
 - *Filiera cerealicolo-molitorio-pastaria e mangimistica*
 - *Filiera latte*
 - *Filiera carne*
 - *Filiera olio*
 - *Filiera vino*
 - *Acque minerali*
 - *Ristorazione in genere (somministrazione di alimenti e bevande)*
 - *Commercio alimenti deperibili*
 - *Produzione alimenti*



TABELLA SULL' APPLICABILITÀ NAZIONALE DELL'E-LEARNING

Verifica sempre i Regolamenti della tua Regione, in particolar modo riguardo alla necessità dell'accREDITAMENTO, per individuare il corso adatto alle esigenze del tuo cliente.

Per tutti gli approfondimenti: info@tslearning.it.

REGIONE	Corso 4 ore	Corso 6 ore	Corso 8 ore
ABRUZZO	CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - AGGIORNAMENTO - 4 ore	CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - 6 ore	
BASILICATA	CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE PER PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - AGGIORNAMENTO - 4 ore ----- CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE DELLE ATTIVITÀ ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO - 4 ore	CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - 6 ore	CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE DELLE ATTIVITÀ ALIMENTARI - 8 ore
CALABRIA	CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO A - AGGIORNAMENTO - 4 ore ----- CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO B - AGGIORNAMENTO - 4 ore	CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO B - 6 ore	CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO A - 8 ore



<p>CAMPANIA</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO 1 - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO 1 - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO 2 - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO - 6 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO 2 - 8 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - 12 ore (8 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</p>
<p>EMILIA ROMAGNA</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE CORSO BASE LIVELLO DI RISCHIO 1 - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE LIVELLO DI RISCHIO 1 - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE CORSO BASE LIVELLO DI RISCHIO 2 - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE LIVELLO DI RISCHIO 2 - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p>		
<p>FRIULI VENEZIA GIULIA</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI A BASSO RISCHIO - ADDETTI DI IMPRESE CHE NON MANIPOLANO ALIMENTI - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI A BASSO RISCHIO - ADDETTI DI IMPRESE CHE NON MANIPOLANO ALIMENTI - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: ADDETTI DI IMPRESE CHE OPERANO UNA MANIPOLAZIONE</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI DI IMPRESE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE - 6 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI DI IMPRESE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE - AGGIORNAMENTO - 6 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI DI IMPRESE DELLA SOMMINISTRAZIONE COMPLESSA - 8 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI DI IMPRESE DELLA SOMMINISTRAZIONE COMPLESSA - AGGIORNAMENTO - 8 ore</p>



	<p>A RISCHIO - 4 ore ----- CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: ADDETTI DI IMPRESE CHE OPERANO UNA MANIPOLAZIONE A RISCHIO - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p>		
LAZIO		<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - 6 ore ----- CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - AGGIORNAMENTO - 6 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - 20 ore <i>(8 ore in e-learning + 12 ore in presenza)</i> ----- CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO - 8 ore</p>
LIGURIA	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - ATTIVITÀ SEMPLICI - UNITÀ FORMATIVA A - 8 ore <i>(4 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i></p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - ATTIVITÀ SEMPLICI - UNITÀ FORMATIVA A - AGGIORNAMENTO - 6 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO E PERSONALE ALIMENTARISTA DI ATTIVITÀ COMPLESSE - UNITÀ FORMATIVE A e B - MODULO ALLERGENI E CELIACHIA - 18 ore <i>(8 ore in e-learning + 10 ore in presenza compreso test finale)</i> ----- CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO E PERSONALE ALIMENTARISTA DI ATTIVITÀ COMPLESSE - UNITÀ FORMATIVE A e B - 16 ore <i>(8 ore in e-learning + 8 ore in presenza)</i> ----- CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO E PERSONALE ALIMENTARISTA DI ATTIVITÀ COMPLESSE - UNITÀ FORMATIVE A e B - MODULO ALLERGENI E CELIACHIA - AGGIORNAMENTO - 8 ore ----- CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI</p>



			DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO E PERSONALE ALIMENTARISTA DI ATTIVITÀ COMPLESSE - UNITÀ FORMATIVE A e B - AGGIORNAMENTO - 8 ore
LOMBARDIA	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - AGGIORNAMENTO 4 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - 6 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO 6 ore</p>	
MARCHE	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTO ALIMENTARISTA FINALIZZATO ALLA PREVENZIONE DEL RISCHIO DERIVANTE DALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI</p> <p>ATTIVITÀ SEMPLICI 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTO ALIMENTARISTA FINALIZZATO ALLA PREVENZIONE DEL RISCHIO DERIVANTE DALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI</p> <p>AGGIORNAMENTO/AVANZAMENTO 4 ore</p>		<p>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI E RESPONSABILI DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO + questionari interattivi CORSO BASE 10 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI E RESPONSABILI DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO + questionari interattivi AGGIORNAMENTO 10 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA ADDETTO ALLA PRODUZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI + questionari interattivi CORSO BASE 10 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA ADDETTO ALLA PRODUZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI + questionari interattivi - AGGIORNAMENTO 10 ore</p>
MOLISE	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLE MANIPOLAZIONI ELENCO A: MANSIONI CHE NON COMPORTANO IL CONTATTO DIRETTO CON ALIMENTI - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLE</p>		<p>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLE MANIPOLAZIONI ELENCO B: MANSIONI CHE COMPORTANO IL CONTATTO DIRETTO CON ALIMENTI - 8 ore</p> <p>-----</p>



	<p>MANIPOLAZIONI ELENCO A: MANSIONI CHE NON COMPORTANO IL CONTATTO DIRETTO CON ALIMENTI - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLE MANIPOLAZIONI ELENCO B: MANSIONI CHE COMPORTANO IL CONTATTO DIRETTO CON ALIMENTI - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p>		
PIEMONTE	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - 6 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO 6 ore</p>	
PUGLIA	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - 6 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO - 6 ore</p>	
SARDEGNA	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - AGGIORNAMENTO 4 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - 6 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO - 6 ore</p>	
SICILIA	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI CHE NON MANIPOLANO ALIMENTI E BEVANDE CATEGORIA C - LIVELLO 1 - RISCHIO BASSO - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI CHE NON MANIPOLANO ALIMENTI E BEVANDE CATEGORIA C - LIVELLO 1 - RISCHIO BASSO - 6 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO BASE PER ADDETTI CHE MANIPOLANO ALIMENTI E BEVANDE CATEGORIA B - LIVELLO 2 - RISCHIO MEDIO - AGGIORNAMENTO - 6 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI APPROFONDIMENTO PER RESPONSABILI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE</p>	<p>CORSO BASE PER ADDETTI CHE MANIPOLANO ALIMENTI E BEVANDE CATEGORIA B - LIVELLO 2 - RISCHIO MEDIO - 8 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI APPROFONDIMENTO PER RESPONSABILI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE LIVELLO 3 - CATEGORIA A - RISCHIO ELEVATO - 8 ore</p>



		LIVELLO 3 - CATEGORIA A - RISCHIO ELEVATO - AGGIORNAMENTO - 6 ore	
REGIONE		CORSO DI FORMAZIONE PER Addetti con mansione alimentare di tipo semplice con esclusione di quelle di produzione, preparazione - 8 ore <i>(6 ore in e-learning + 2 ore in presenza)</i> -----	
		CORSO DI FORMAZIONE PER Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici - 12 ore <i>(8 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i> -----	
		CORSO DI FORMAZIONE PER Addetti con mansione alimentare complessa: produzione, manipolazione preparazione di alimenti - 12 ore <i>(8 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i> -----	
		CORSO DI FORMAZIONE PER Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari complesse - 16 ore <i>(8 ore in e-learning + 8 ore in presenza)</i> -----	
TOSCANA		CORSO DI FORMAZIONE PER Addetti con mansione alimentare di tipo semplice con esclusione di quelle di produzione, preparazione - AGGIORNAMENTO 4 ore -----	
		CORSO DI FORMAZIONE PER Addetti con mansione alimentare complessa: produzione, manipolazione preparazione di alimenti - AGGIORNAMENTO 4 ore -----	
		CORSO DI FORMAZIONE PER Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici - AGGIORNAMENTO 8 ore <i>(4 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i> -----	
		CORSO DI FORMAZIONE PER Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari complesse - AGGIORNAMENTO 8 ore <i>(4 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i>	



TRENTINO ALTO ADIGE	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE NON MANIPOLA ALIMENTI - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE NON MANIPOLA ALIMENTI - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE COINVOLTO IN ATTIVITÀ DI PRODUZIONI ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI E TITOLARI D'AZIENDA - AGGIORNAMENTO 6 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI E TITOLARI D'AZIENDA - 8 ore</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE COINVOLTO IN ATTIVITÀ DI PRODUZIONI ALIMENTARI - 8 ore</p>
UMBRIA	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE DI ATTIVITÀ SEMPLICI - SENZA MANIPOLAZIONI ALIMENTARI - CORSO BASE - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE DELLE AZIENDE DI PRODUZIONE PRIMARIA - CORSO BASE - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE DI ATTIVITÀ SEMPLICI - SENZA MANIPOLAZIONI ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE DELLE AZIENDE DI PRODUZIONE PRIMARIA - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI E RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO - AGGIORNAMENTO - 6 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA ADDETTO ALLA PRODUZIONE E/O PREPARAZIONE DI ALIMENTI - AGGIORNAMENTO - 6 ore</p>	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI E RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO - CORSO BASE - 12 ore <i>(8 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i></p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA ADDETTO ALLA PRODUZIONE E/O PREPARAZIONE DI ALIMENTI - CORSO BASE - 12 ore <i>(8 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i></p>
VALLE D'AOSTA	<p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE DI ATTIVITÀ SEMPLICI - SECONDO LIVELLO - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE DI ATTIVITÀ SEMPLICI - SECONDO LIVELLO - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI E RESPONSABILI DELLE PROCEDURE - PRIMO LIVELLO - AGGIORNAMENTO - 4 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE</p>		<p>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI E RESPONSABILI DELLE PROCEDURE - PRIMO LIVELLO - 8 ore</p> <p>-----</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - PRIMO LIVELLO - 8 ore</p>



	ALIMENTARE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - PRIMO LIVELLO - AGGIORNAMENTO - 4 ore		
VENETO	CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE MANIPOLA ALIMENTI - GRUPPO 2 - 4 ore ----- CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE NON MANIPOLA ALIMENTI - GRUPPO 1 - 4 ore ----- CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE MANIPOLA ALIMENTI - GRUPPO 2 - AGGIORNAMENTO - 4 ore ----- CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE NON MANIPOLA ALIMENTI - GRUPPO 1 - AGGIORNAMENTO - 4 ore		

nota nr.1 In EMILIA ROMAGNA l'attestato viene rilasciato all'operatore dalle ASL competente.

nota nr.2 In FRIULI VENEZIA GIULIA deve essere data comunicazione di inizio corso tramite raccomandata RR all'ASL competente.

nota nr.3 In MOLISE sono previsti anche corsi di 3 ore come aggiornamento per tutte le tipologie di addetti.

nota nr.4 In SARDEGNA non è prevista una normativa specifica e possono essere erogati i corsi indicati nella tabella.

nota nr.5 In TOSCANA l'attestato viene prodotto dalle aziende, le quali devono seguire una procedura codificata: Informativa prot. 175146/S.6o7o del 04.07.2013 su "Formazione alimentaristi imprese alimentari - uso metodologia e-learning.

nota nr.6 In VALLE D'AOSTA va data comunicazione scritta al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ed al Servizio di Igiene degli Alimenti di origine animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta, almeno 60 giorni prima dell'inizio del corso -Allegato n. 1 alla deliberazione della Giunta regionale n. 4197 del 22/11/2004.



VALIDITÀ ATTESTATI

DUE ANNI

L'attestato HACCP dev'essere aggiornato ogni due anni in:

- ✓ Friuli Venezia Giulia, normativa di riferimento: L.R. 21/2005
- ✓ Basilicata, normativa di riferimento: DGR n. 715 del 15/05/06
- ✓ Sardegna
- ✓ Lombardia: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza, Pavia, Sondrio e Varese, normativa di riferimento: (legge regione Lombardia numero 33 del 2009)

TRE ANNI

L'attestato HACCP dev'essere aggiornato ogni tre anni in:

- ✓ Emilia Romagna, normativa di riferimento: L.R. 24/05/2003, n° 11 – DGR N. 342 DEL 2004
- ✓ Campania, normativa di riferimento: DEC. RIR. N. 46 DEL 23/02/05
- ✓ Piemonte, normativa di riferimento: DELIBERA GIUNTA REGIONALE N° 13-2089 DEL 24/05/11
- ✓ Abruzzo, normativa di riferimento: DELIBERA 21 AGOSTO DEL 2006 N° 949
- ✓ Calabria, normativa di riferimento: DELIBERA 2 FEBBRAIO DEL 2012 N° 28
- ✓ Marche, normativa di riferimento: DGR. N° 339 DEL 27/03/06
- ✓ Sicilia, normativa di riferimento: DECRETO ASSESSORIALE 31/05/07 – PUBBLICATA GAZZETTA UFFICIALE 17 agosto 2007 N° 37



✓ Umbria, normativa di riferimento: D.G.R. N. 93 del 4/02/08 – D.G.R. N. 1849 22/12/08

✓ Valle D'Aosta, normativa di riferimento: D.G.R. n. 4197 22//104 – DELIBERA N. 1067 del 6/05/11

✓ Veneto, normativa di riferimento: delibera Regionale n. 2729 del 24/12/2012, Legge Regionale n.2 del 19/03/2013 modalità e gestione dei corsi HACCP ex libretto sanitario.

QUATTRO ANNI

L'attestato HACCP dev'essere aggiornato ogni quattro anni in:

✓ Liguria, normativa di riferimento: DGR N. 793/29/06/12 – (B.U.R. N° 30 del 25/07/12)

✓ Puglia, normativa di riferimento: REG. REGIONALE 15/05/08, n°5 (B.U. 19/05/08 N° 78)

QUATTRO ANNI

L'attestato HACCP dev'essere aggiornato ogni quattro anni in:

✓ Molise, normativa di riferimento: D.G.R. n° 372 – 8/04/08

✓ Toscana, normativa di riferimento: D.G.R. N. 559 del 21/07/08