



PARTNERS



Turchia: Food Industry Union
(Öz Gıda İş Sendikası)
www.ozgidais.org.tr/en

Slovacchia: Slovak University of Agriculture in Nitra SPU
(Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre)
www.uniag.sk/en



Italia: Training Center IFOA
(Istituto Formazione Operatori Aziendali)
www.ifo.it

Slovenia: University of Maribor UM
(Univerza v Mariboru)
www.um.si/en



 Erasmus+
2019-1-TR01-KA202-076021



SAFE2FOOD

Rafforzamento delle Qualifiche in ambito Salute e
Sicurezza per gli operatori agro-alimentari



INFO

Programma	Erasmus+
Azione chiave	Cooperazione per l'innovazione e lo scambio di buone pratiche Partenariati strategici per l'istruzione e la formazione professionale
Titolo del progetto	Aumento delle qualifiche dei dipendenti del settore della produzione alimentare nelle aree della salute, della sicurezza e della sicurezza alimentare
Acronimo	Safe2Food
Identificativo	2019-1-TR01-KA202-076021
Durata	2019-2021
Sito Web	www.safe2food.com FB: @Safe2Food
Coordinatore	Öz Gıda İş Sendikası, Turchia
Contatto	IFOA, Via G. Giglioli Valle 11, 42124, Reggio Emilia (RE), Italy, 00039 0522 329111, davide.orlandini@ifoa.it



CONTESTO

La maggior parte degli incidenti nell'industria alimentare causati da contaminazione, fumo, calore, rumore o avvelenamento possono essere evitati grazie alla formazione. La necessità di formazione del personale è di grande importanza sia per le aziende alimentari che per i consumatori. Per garantire la salute e la sicurezza sul lavoro e prevenire le malattie di origine alimentare, è necessario fornire informazioni, istruzione, formazione e supervisione.

Nell'ottica di avere meno incidenti sul lavoro, meno malattie, luoghi di lavoro puliti e sicuri e pratiche rispettose dell'ambiente, l'azienda dovrebbe avere accesso a informazioni aggiornate e a metodi appropriati per trasferire queste informazioni al personale.

SAFE2FOOD promuove lo sviluppo di competenze di tutti gli attori coinvolti attraverso una formazione semplice, pratica e interessante.

ARGOMENTI

- Pericoli e rischi per la produzione alimentare
- Pratiche di produzione alimentare e HACCP
- Sicurezza e salute sul lavoro
- Igiene del personale e problemi di salute
- Infortuni sul lavoro e malattie professionali

OBIETTIVI

SAFE2FOOD predispone un percorso formativo su Salute e Sicurezza in ambito agro-alimentare.

Risultati

- Handbook con moduli formativi di base
- Piattaforma online con video tutorial

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione Europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.