

HACCP per Tutto il Personale Alimentare

Durata: 6 ore

Destinatari:

Il corso è rivolto a 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).

Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di illustrare le caratteristiche fondamentali del metodo HACCP, le differenze tra autocontrollo alimentare e HACCP, ed assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti ricevano un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

Il corso illustra le caratteristiche del sistema HACCP, le procedure di autocontrollo ed i principi del sistema HACCP con particolare riferimento a:

- tracciabilità e rintracciabilità;
- comportamenti del personale: igiene della persona e procedure specifiche;
- diagrammi di flusso dell'attività svolte;
- igiene ambientale e strumentale;
- procedure di autocontrollo;
- procedure di gestione del sistema;
- nozioni base sulle allergie alimentari, normativa di settore, procedure operative;

Il corso inoltre definisce i rischi e i pericoli alimentari, la prevenzione e definisce i ruoli e gli obblighi e le responsabilità dell'industria alimentare e approfondisce i requisiti specifici dei materiali per la preparazione alimentare, illustrando il quadro normativo di riferimento con particolare riguardo al pacchetto igiene del 2006, recepito in Italia col D. Lgs. 193/2007 e la normativa di riferimento per la formazione degli alimentaristi, finalizzata a rafforzare i comportamenti corretti per l'igiene sul luogo di lavoro e ad aumentare la consapevolezza dei pericoli di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti.

Vengono definiti:

- i rischi e i pericoli alimentari e la prevenzione da mettere in atto;
- i ruoli, gli obblighi e le responsabilità dell'industria alimentare.

Vengono inoltre approfonditi i requisiti specifici dei materiali per la preparazione alimentare e illustrato il quadro normativo di riferimento con particolare riguardo al pacchetto igiene del 2006, recepito in Italia col D. Lgs. 193/2007 e la normativa di riferimento per la formazione degli alimentaristi.

Alla fine del corso, l'utente svolgerà una verifica finale degli apprendimenti che consiste nella somministrazione di un test sugli argomenti oggetto dell'intervento formativo. Tali contenuti saranno articolati in rapporto agli specifici obiettivi dei corsi di formazione.

Contenuti

MODULO 1 – IL SISTEMA HACCP

Caratteristiche dell'HACCP

- Introduzione
- Il sistema di autocontrollo alimentare
- Origine dell'HACCP
- Normativa di riferimento
- Dal prodotto al processo
- Definizione dell'HACCP
- L'autocontrollo aziendale
- Obiettivi dell'HACCP
- Termini importanti 1/2
- Termini importanti 2/2
- Differenza tra Autocontrollo e HACCP
- Prova tu!
- Riepilogo

Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare

- Introduzione
- Formazione e aggiornamento periodico del personale
- Categorie di addetti che operano la manipolazione degli alimenti
- Frequenza obbligo formativo
- Il Decalogo del buon alimentarista
- Riepilogo

Piano HACCP: fase preliminare

- Descrizione del prodotto
- Definizione del diagramma di flusso
- Esempio di diagramma di flusso

Efficacia dell'HACCP

- Introduzione
- Applicazione dell'HACCP
- Procedure generalizzate di controllo
- Selezione materie prime utilizzate
- Controlli durante carico/scarico merci
- Temperature ammesse per merci deperibili in arrivo
- Controllo dello stock
- Vita commerciale dei prodotti
- Prova tu!
- Riepilogo

Tracciabilità e rintracciabilità

- Esempi di rintracciabilità
- Rintracciabilità interna

Test di fine modulo

MODULO 2 – RISCHIO MICROBIOLOGICO, CHIMICO E FISICO: LA CONTAMINAZIONE E LA PREVENZIONE

Rischi microbiologici, fisici e chimici

- Introduzione
- Contaminazione microbica
- Proliferazione microbica
- I tempi di proliferazione
- Classificazione dei microrganismi
- Crescita batterica negli alimenti
- Fattori causa di malattie alimentari
- Rischio chimico e fisico negli alimenti
- Rischi nell'approvvigionamento
- Punti di monitoraggio per i rischi chimici
- Prova tu!
- Riepilogo

Contaminazione microbica degli alimenti

- Introduzione
- Contaminazione primaria e secondaria
- Tipologie di contaminazione
- Contaminazione crociata
- Infezioni alimentari
- Salmonellosi: caratteristiche
- Salmonellosi: procedure di controllo
- Gastroenteriti da e.coli: caratteristiche
- Gastroenteriti da e.coli: procedure di controllo
- Campylobacteriosi: caratteristiche
- Campylobacteriosi: procedure di controllo
- Yersinia Enterocolitica: caratteristiche
- Yersinia Enterocolitica: procedure di controllo
- Botulismo: caratteristiche
- Botulismo: procedure di controllo
- Staphilococco aureus: caratteristiche
- Tipologie di microbi
- Processi di distruzione dei batteri
- Prova tu!
- Riepilogo

Prevenzione della contaminazione

- Introduzione
- Prevenzione della contaminazione
- Conservazione degli alimenti
- Accesso degli animali
- Microrganismi patogeni
- Scongellamento
- Prova tu!
- Riepilogo

Importanza del controllo visivo

- Introduzione
- Controllo visivo: approvvigionamento
- Controllo visivo: stoccaggio delle materie prime
- Controllo visivo: lavorazione
- Separare
- Cuocere
- Riscaldare
- Controllo visivo: conservazione del prodotto finito
- Controllo visivo: distribuzione, incarto, vendita
- Controllo visivo: somministrazione
- Prova tu!
- Riepilogo

Verifica e rotazione della merce immagazzinata

- Lo stoccaggio in magazzino
- La conservazione di alimenti refrigerati
- Il surgelamento
- Controllo visivo: conservazione del prodotto
- Prova tu!
- Riepilogo

Nozioni di chimica merceologica, chimica e fisica

- Introduzione
- Tipologie di microbi in funzione della temperatura
- Fattori di crescita
- Gli effetti della temperatura sui microbi
- Presenza in acqua libera
- Contaminazione: pericoli fisici
- Contaminazione: pericoli chimici
- Contaminazione: pericoli microbiologici
- Prova tu!
- Riepilogo

Allergie e intolleranze alimentari

- Introduzione
- Obbligo di indicazione in etichetta
- Cos'è un'allergia alimentare ed elenco degli allergeni
- La gestione del rischio allergeni
- Alimenti sui quali prestare attenzione
- Riepilogo

Test di fine modulo

MODULO 3 – PULIZIA E IGIENE Pulizia dei locali

- Introduzione
- Detersione e disinfezione
- Programma di sanificazione
- Cadenza delle operazioni
- Detergenti
- Disinfettanti
- Attrezzature di lavoro
- Disinfestazione
- Smaltimento dei rifiuti alimentari
- Rifornimento idrico
- Conservazione alimenti
- Conservazione: pericoli e rimedi
- Prova tu!
- Riepilogo

Igiene della persona

- Introduzione
- Vestiario
- Cura della persona
- Malattie trasmissibili
- Manipolazione alimenti: pericoli e rimedi
- Quando lavarsi le mani
- Prova tu!
- Riepilogo

Norme igieniche basilari per la lotta agli infestanti

- Disinfestazione

Test di fine modulo

MODULO 4 – NORMATIVA E ASPETTI GIURIDICI Gestione delle risorse umane

- Introduzione
- L'igiene del personale: abbigliamento da lavoro e igiene delle mani
- Assicurare l'igiene degli ambienti
- Impedire la moltiplicazione dei batteri
- Evitare la contaminazione: rispetto indicazioni e prescrizioni aziendali
- GMP
- Cautele in caso di malattie
- Riepilogo

Test di fine modulo

TEST DI FINE CORSO