

HACCP per Addetti Alimentari di Attività Complesse e Responsabili delle Procedure

Durata: 8 ore

Destinatari:

Il corso è rivolto a:

- 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 e preparazione, alla trasformazione, alla vendita/somministrazione/commercio, e 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*

Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di illustrare le caratteristiche fondamentali del metodo HACCP, le differenze tra autocontrollo alimentare e HACCP, ed assicurare che i responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure, basate sui principi del sistema HACCP, ricevano un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP".

Tra le finalità del corso rientra anche l'obiettivo 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, 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.

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
- Nozioni sulle contaminazioni crociate e protezione dei soggetti celiaci
- Microrganismi patogeni
- Corretta conservazione degli alimenti e trattamenti di abbattimento microbico
- La prevenzione delle tossinfezioni alimentari
- Implementazione dei piani haccp

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
- Caratteristiche del piano di Autocontrollo 1/2
- Caratteristiche del piano di Autocontrollo 2/2
- 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
- Organizzazione dei corsi
- Attività di vigilanza
- Il Decalogo del buon alimentarista
- Riepilogo

Piano HACCP: fase preliminare

- Introduzione
- Fasi del piano HACCP
- Mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici
- Creazione del gruppo di lavoro
- Identificazione degli obiettivi del Piano
- Descrizione del prodotto
- Definizione del diagramma di flusso
- Esempio di diagramma di flusso
- Predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro
- Prova tu!
- Riepilogo

Piano HACCP: fase attuativa

- Introduzione
- I sette principi HACCP
- Analisi dei pericoli
- Identificazione dei CCP
- Fissazione dei limiti critici
- Definizione del sistema di monitoraggio
- Definizione del sistema di monitoraggio: caratteristiche
- Definizione di azioni correttive
- Definizione delle procedure di verifica
- Modalità di registrazione e conservazione documentazione
- Difficoltà nelle fasi
- Prova tu!
- Riepilogo

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

- Introduzione
- Il Regolamento 178/2002
- Pacchetto igiene del 2006
- Rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Esempi di rintracciabilità
- Rintracciabilità interna
- Sanzioni principali
- Prova tu!
- Riepilogo

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

- Introduzione
- Conservare
- 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
- 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

Requisiti dei locali

- Introduzione
- Tenuta delle strutture destinate ad alimenti
- Caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti
- Servizi igienici
- Aerazione e illuminazione
- Impianti di scarico
- Requisiti dei locali di preparazione alimenti
- Requisiti del locale cucina
- Prova tu!
- Riepilogo

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

- Introduzione
- Disinfestazione
- Scarafaggi
- Roditori
- Prevenzione all'infestazione
- Eliminazione dei rifugi
- Prova tu!
- Riepilogo

Test di fine modulo

MODULO 4 – NORMATIVA E ASPETTI GIURIDICI

Approfondimenti sul quadro normativo

- Presentazione
- Il pacchetto igiene del 2006
- La direttiva 2007
- Le sanzioni
- Le leggi regionali italiane
- Riepilogo

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 CORSO