



Programma

FORMAZIONE HACCP - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE – MANIPOLAZIONE – SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

Referenziazione QNQ ADA.02.01.05 ADA.23.01.02 ADA.23.01.03

Argomenti trattati - Regione Lombardia

Modulo 1 (1 ora)

Principi di base dell'HACCP: definizione e obiettivi.

Normativa di riferimento: Regolamenti europei (es. Reg. CE 852/2004); Decreti e legislazione nazionale (D.Lgs. 193/2007, ecc.); Adattamenti e linee guida regionali.

Responsabilità degli operatori: ruoli e compiti dei vari soggetti coinvolti nella filiera alimentare (OSA, dipendenti, ASL, ecc.).

Igiene personale e delle strutture, prevenzione delle contaminazioni

Modulo 2 (1 ora)

1. Igiene del personale - Corretta prassi igienica: lavaggio delle mani, utilizzo di guanti, copricapi, abbigliamento idoneo; Buone prassi di comportamento: evitare contaminazioni crociate.

2. Igiene delle strutture e delle attrezzature - Requisiti strutturali dei locali (muri, pavimenti, ventilazione, illuminazione); Sanificazione e manutenzione: piani di pulizia e disinfezione.

3. Prevenzione delle contaminazioni - Contaminazione biologica, chimica e fisica; Stoccaggio e conservazione corretti (temperature di sicurezza, tempi di conservazione); Gestione dei rifiuti.

Introduzione e quadro normativo

Modulo 3 (1 ora)

1. Principi e fasi dell'HACCP - Le 7 fasi fondamentali del sistema HACCP (analisi dei pericoli, individuazione dei CCP, limiti critici, monitoraggio, azioni correttive, verifiche, documentazione).

2. Identificazione dei pericoli e dei punti critici di controllo (CCP) - Metodologie di valutazione del rischio nelle diverse fasi produttive; Esempi pratici di individuazione dei CCP in vari contesti (cucine, laboratori, industria alimentare).

3. Procedure di monitoraggio e azioni correttive - Modalità di controllo dei CCP (strumenti di misurazione, registrazioni); Come intervenire in caso di superamento dei limiti critici.

4. Tracciabilità e rintracciabilità - Sistemi di registrazione per garantire la sicurezza alimentare (documenti di carico, scarico, lotto, scadenze); Obblighi di legge in materia di etichettatura e informazioni al consumatore.

Processo HACCP e analisi dei rischi

Modulo 4 (1 ora)

1. Gestione degli allergeni - Lista degli allergeni secondo la normativa UE; Separazione e corretta etichettatura dei prodotti contenenti allergeni; Procedure per evitare contaminazioni crociate.

2. Verifiche e audit interni - Come effettuare controlli periodici sull'efficacia del piano HACCP; Importanza della documentazione come prova di conformità.

3. Sanzioni e responsabilità - Sanzioni amministrative e penali previste dalla normativa; Responsabilità del titolare, del responsabile HACCP e degli addetti.

Test di valutazione scritto

Al termine del corso, si prevede un test scritto per valutare: La comprensione dei concetti fondamentali dell'HACCP; La capacità di individuare i pericoli e definire i CCP in casi pratici; La conoscenza delle normative in materia di sicurezza alimentare e igiene; La consapevolezza delle responsabilità personali e dell'azienda.

Allergeni, controlli, verifiche e responsabilità