

LA SICUREZZA ALIMENTARE: AUTOCONTROLLO IGIENICO (SISTEMA HACCP), RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA

(corso di formazione realizzato in ottemperanza al Reg. CE n. 852/04 e alla Delibera della G.P n. 159 del 01/02/2008 sulla formazione del personale)



n. 12 ore

Premessa e obiettivi.

La formazione igienico sanitaria degli operatori del settore alimentare **è obbligatoria** ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e della delibera G.P di Trento n. 159 del 01/02/2008 sulla formazione del personale. E' necessario, pertanto, **programmare e aggiornare periodicamente**, secondo le proprie esigenze aziendali, la formazione del personale in materia di sicurezza alimentare.

Si consiglia di aggiornare la formazione almeno ogni 5 anni.

Destinatari del corso

Il corso è rivolto a coloro che, a vario titolo, **somministrano, trasformano, confezionano, depositano, manipolano, sostanze alimentari** e hanno l'obbligo di garantire, tramite un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP (Reg. (CE) n. 852/2004, la sicurezza igienica degli alimenti.

Sono tenuti alla formazione:

- **i titolari aziendali ed i responsabili HACCP** (strutture agrituristiche, malghe che somministrano alimenti o trasformano le materie prime, aziende agricole, laboratori di trasformazione delle materie prime, laboratori in conto terzi,)
- **il personale addetto (anche coadiuvanti familiari)** coinvolto in tutte le attività di manipolazione degli alimenti, compresa l'attività di somministrazione degli stessi.

Struttura del corso

IL CORSO È STRUTTURATO IN 2 MODULI.

PRIMO MODULO AGGIORNAMENTO: composto dalle prime 2 giornate (n. 8 ore): rivolto a coloro che hanno già frequentato un corso base di almeno 12 ore. Tale modulo assolve agli obblighi di aggiornamento previsti dalla normativa.

SECONDO MODULO CORSO COMPLETO (n. 12 ore): corso base rivolto a tutti coloro che devono assolvere agli obblighi formativi di base.

Metodo di lavoro e materiale didattico


Le lezioni avranno un taglio pratico per permettere ai partecipanti di comprendere, oltre agli aspetti teorici, anche le buone prassi operative relative alle proprie attività.

A tutti i corsisti sarà fornita una dispensa con il materiale didattico utilizzato in aula.

Relatore: Dott.ssa Vittorina Fellin (consulente esperta del settore agroalimentare). Tel. 347-4841350; e-mail: vittorinafellin@gmail.com

Attestato di frequenza: a conclusione del corso, superato il test finale di verifica e frequentato almeno il 70% delle ore, sarà rilasciato un attestato di frequenza valido ai fini della formazione richiesta dalla normativa.

Luogo: gli incontri si terranno presso la sede di **Agritur Service in via Jacopo Aconcio n. 13 a Trento.**

	PROGRAMMA CORSO DI FORMAZIONE	PR Pag 2 di 3
---	--------------------------------------	-----------------------------

Costi ed iscrizioni: il corso è aperto a tutti con le seguenti quote:

I MODULO (aggiornamento 8 ore):

- € 60,00+IVA a persona per i soci dell'Associazione Agriturismo Trentino

- € 80,00+IVA a persona per i non soci

II MODULO (corso completo 12 ore):

- € 90,00+IVA a persona per i soci dell'Associazione Agriturismo Trentino

- € 110,00+IVA a persona per i non soci

Adesioni ed **iscrizioni entro giovedì 31 Ottobre** in Associazione Agriturismo (0461 235323 info@agriturismotrentino.com) versando la quota tramite bonifico bancario sul c/c bancario intestato "Associazione Agraria Agritur Service" - IBAN IT23 D081 2001 8020 0000 4405 494.

Il corso verrà attivato con l'adesione di minimo 8 partecipanti.

Programma

I° MODULO AGGIORNAMENTO

(5 e 6 novembre N. 8 ORE)

MARTEDI' 5 NOVEMBRE 2019, orario 14.15 – 18.15 (n. 4 ore)
--

ASPETTI NORMATIVI

- La sicurezza alimentare dal punto di vista della legislazione cogente (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/04, Reg. CE n. 854/2004, Reg. CE n. 882/2004 Regolamento n. 2073/2005 e s.m. e Linee guida)
- La formazione del personale: la normativa vigente
- Principi di rintracciabilità (Reg. CE n. 178/2002) ed etichettatura degli alimenti (Reg. CE n. 1169/2011)
- Gli allergeni e i materiali a contatto con gli alimenti (M.O.C.A.): obblighi per gli operatori

I RAPPORTI CON GLI ORGANI UFFICIALI DI CONTROLLO


- La documentazione richiesta in fase di apertura, modifica, ampliamento dell'attività
- Le sanzioni previste dal D.Lgs n. 193/2007
- La gestione delle verifiche di controllo

ESPOSIZIONE QUESITI PRATICI MANIFESTATI DAI PARTECIPANTI E CONFRONTO SULLE POSSIBILI SOLUZIONI

MERCOLEDI' 6 NOVEMBRE 2019, orario 14.15 – 18.15 (n. 4 ore)
--

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE (GMP) E PROCEDURE OPERATIVE STANDARD (SOP)

- Buone prassi igieniche e di lavorazione (igiene delle lavorazioni, della persona, degli ambienti ed attrezzature)
- Metodologie di sanificazione (detersione, disinfezione, uso corretto dei prodotti, piano di pulizie) e disinfestazione (lotta agli insetti, parassiti e roditori)

	PROGRAMMA CORSO DI FORMAZIONE	PR Pag 3 di 3
---	--------------------------------------	-----------------------------

- Le buone pratiche in pillole (ricevimento materie prime e prodotti trasformati, verifica etichettatura, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, trasformazione degli alimenti, trasporto materie prime e prodotti finiti)

I PERICOLI ALIMENTARI

- I pericoli per la sicurezza alimentare (biologico, chimico, fisico)
- Le principali cause delle malattie a trasmissione alimentare
- Principali patologie trasmissibili per mezzo degli alimenti (intossicazioni, infezioni, tossinfezioni)

ESPOSIZIONE QUESITI PRATICI MANIFESTATI DAI PARTECIPANTI E CONFRONTO SULLE POSSIBILI SOLUZIONI

II °MODULO CORSO COMPLETO DI BASE

(5, 6, 7 novembre 12 ORE)

GIOVEDI' 7 NOVEMBRE 2019, orario 14.15 – 18.15 (n. 4 ore)
--

IL SISTEMA H.A.C.C.P.

- Che cos'è il sistema HACCP: storia ed evoluzione
- Descrizione del metodo: i 7 principi su cui si basa (individuazione dei pericoli, analisi e gestione del rischio, individuazione dei punti critici di controllo, sorveglianza e monitoraggio, azioni correttive e preventive,
- Valutazione dei rischi ed identificazione dei punti critici (CP e CCP), limiti critici e loro controllo per le attività svolte dai partecipanti
- Cenni sul ritiro e richiamo dei prodotti alimentari (materie prime, alimenti trasformati)
- I Manuali di corretta prassi igienica

GUIDA PRATICA ALL'APPLICAZIONE E PROCEDURE DI GESTIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

- Come implementare un sistema di autocontrollo HACCP: contenuti del manuale aziendale di autocontrollo dell'igiene, responsabilità, procedure, registrazioni, documentazione generale
- La gestione del rischio allergeni mediante l'applicazione del sistema H.A.C.C.P.

ESPOSIZIONE DI QUESITI PRATICI MANIFESTATI DAI PARTECIPANTI E CONFRONTO SULLE POSSIBILI SOLUZIONI

RIEPILOGO E TEST FINALE DI VERIFICA