



## ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI ADDETTO ALIMENTARI (H.A.C.C.P.)

Decreto Legislativo 193/07 e Reg. (CE) 852/04

*Il corso è rivolto a tutti i lavoratori che effettuano manipolazione alimentare (bar, ristoranti, mense, panetterie, gastronomie, addetti alla macelleria, addetti alla produzione di latticini, di pasta fresca, etc., in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto e distribuzione, compresa la somministrazione di prodotti alimentari); operatori non qualificati del settore alimentare che assolvono semplici incarichi operativi.*

### ARGOMENTI DEL CORSO

**Durata 4 ore**

---

#### Introduzione al corso

#### 1 GIORNATA

- Presentazione del corso
  - Presentazione docenti e partecipanti
  - Patto d'aula
- 

#### Modulo A (Ore 2)

##### LA LEGISLAZIONE VIGENTE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E SANZIONI

- Normativa di riferimento, legislazione vigente in materia di igiene alimentare Regolamenti CE 853/2004 - 854/2004 - 882/2004 "Pacchetto igiene", leggi regionali, linee guida ecc.
- Applicazione direttive comunitarie e norme tecniche
- Regime sanzionatorio - D.Lgs. 193/07

#### Modulo B (Ore 2)

##### IGIENE DEGLI ALIMENTI

#### 1 GIORNATA ORE 14.00 – 18:00

- Principi dell'igiene alimentare e nozioni sul metodo HACCP
- Tipologie e fattori di contaminazione: rischio chimico, fisico e biologico; la contaminazione crociata
- Nozioni di microbiologia generale e contaminazione microbica e patologie causate dai microrganismi patogeni
- Igiene del personale
- Igiene di locali e attrezzature (metodi di deterzione, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione)
- Manutenzione delle attrezzature
- Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione
- Valutazione del controllo delle temperature
- Igiene e sicurezza degli alimenti nelle diverse fasi del ciclo produttivo (ricevimento, stoccaggio, preparazione, distribuzione al consumatore)
- La corretta prassi igienica, l'igiene della produzione e della distribuzione

---

#### Verifica finale dell'apprendimento

---



- 
- Test di verifica di apprendimento
  - Correzione delle risposte al test e loro raffronto con il test iniziale
  - Questionario di gradimento da parte dei partecipanti
-