



RESPONSABILE AUTOCONTROLLO (H.A.C.C.P.)

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

Il corso è rivolto a tutti i responsabili (capi reparto, responsabili di settore, etc) di aziende 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)

ARGOMENTI DEL CORSO

Durata 8 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

**1 GIORNATA
ORE 14.00 – 18.00**

- 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)

LA DEFINIZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA H.A.C.C.P.

- I metodi di controllo ispirati ai principi direttivi dell'HACCP
- Principi del sistema e studio della metodologia HACCP: i sette principi fondamentali.
- Valutazione dei rischi
- Identificazione e determinazione dei punti critici di controllo (CCP)
- Manuale di autocontrollo e di corretta prassi igienica
- Registrazioni
- Verifiche analitiche
- Formazione del personale
- Ruolo del responsabile dell'autocontrollo
- Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari

**2 GIORNATA
ORE 14.00 – 18.00**

Modulo C (Ore 4)

IGIENE DEGLI ALIMENTI

- Principi dell'igiene alimentare
 - Tipologie e fattori di contaminazione: rischio chimico, fisico e biologico; la contaminazione crociata
 - Nozioni di microbiologia generale
-



-
- 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
 - 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
-