

HACCP ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Finalità Formative: Formare OSA e ASA sugli obblighi previsti dalla legge e sulle procedure da attuare per prevenire le contaminazioni, sviluppando in loro una corretta percezione del rischio legato alla sicurezza alimentare. L'obiettivo principale è che l'alimento servito o venduto sia sicuro e privo di contaminanti che possono nuocere alla salute del consumatore.

Attestazioni di Frequenza: Ogni partecipante riceverà, previo sostenimento di un test superato con esito positivo, un attestato che dimostrerà la partecipazione al corso. La documentazione generata (Attestato e libretto formativo) potrà essere scaricata dall'utente direttamente in piattaforma.

Durata complessiva del corso*: 6 ore

**Per durata complessiva si intende la durata dell'audio dell'intero corso. Modalità di fruizione e dispositivi utilizzati possono comportare, a livello tecnico, un aumento del tempo di fruizione.*

Tempo di disponibilità di fruizione: Il periodo di tempo a disposizione per concludere la formazione varia in base alla tipologia del corso. L'effettiva data di scadenza/giorni disponibili può essere sempre visualizzata in piattaforma.

Contenuti del corso:

NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Introduzione sulla normativa
L'EFSA
Un po' di storia
I principi del metodo HACCP
REG CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti
alimentari
REG 2017/625 sui controlli ufficiali
Altre norme

RISCHI FISICI E CHIMICI

Rischi di contaminazione
Tipi di contaminazione
Rischio fisico
Misure preventive contro il rischio fisico
Rischio chimico
Contaminanti industriali ed ambientali
Contaminanti di derivazione biologica e
naturale
Contaminanti da prodotti chimici in agricoltura
Contaminanti da fasi produttive
Contaminanti (additivi) utilizzati nelle fasi di
produzione
Contaminanti da prodotti utilizzati nelle fasi di
pulizia
Contaminanti da materiali ed oggetti destinati
a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)
Misure preventive contro il rischio chimico

RISCHI MICROBIOLOGICI

Il rischio microbiologico

	I meccanismi patologici I fattori che influenzano la crescita microbica Esempi di microrganismi
<u>MOCA</u>	I MOCA in breve La normativa La corretta gestione dei moca
<u>ALLERGIE, INTOLLERANZE E CELIACHIA</u>	Rischio allergeni Allergie Intolleranze Celiachia REG. UE 1169/2011 I 14 allergeni del Regolamento UE 1169/2011 Menù Procedura scelta dei fornitori Procedure di stoccaggio Procedure di preparazione Procedure di servizio
<u>OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ</u>	Obblighi e responsabilità Reg. CE 178/2002 Reg CE 852/2004 Reg. CE 2073/2005 Reg. UE 1169/2011 OSA / ASA
<u>PREREQUISITI</u>	Sistema di gestione sicurezza alimentare "FSMS" Programmi dei prerequisiti Infrastrutture ed edifici Pulizia e disinfezione Lotta contro gli animali infestanti Manutenzione e taratura Contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione Gestione dei rifiuti Controllo aria ed acqua Personale (GHP) Materie prime e selezione fornitore Controllo temperature di immagazzinamento Metodologia di lavoro Flessibilità nell'applicazione dei PRP
<u>CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</u>	Conservazione degli alimenti Conservazione mediante alte temperature Conservazione mediante basse temperature Conservazione delle rimanenze Conservazione a temperatura ambiente Tempi di conservazione Temperature di conservazione nello stoccaggio Temperature di conservazione nel trasporto

	Temperature stoccaggio surgelati Conservazione degli alimenti deperibili cotti Temperature di distributori automatici e semiautomatici Temperature di produzione primaria Modalità di conservazione degli alimenti
<u>MANUALE HACCP E PROCEDURE</u>	Il metodo HACCP HACCP I 7 principi Le 12 fasi realizzative La documentazione
<u>LA SANIFICAZIONE</u>	Alcuni concetti di microbiologia Alcune definizioni Che tipo di pulizia? Quando? Come? L'identificazione delle fasi I prodotti e altri sistemi di intervento I controlli, le verifiche e i campionamenti
<u>INFORMARE IL CLIENTE: OBBLIGO DI INDICAZIONI, MENÙ E TULPS</u>	Il menù e il prezzo Gli allergeni I surgelati TULPS e sicurezza

Profili di Competenza per la Gestione Didattica e Tecnica:

Responsabile/Coordinatore Scientifico del corso: Rocco Vitale e Francesco Naviglio

Mentor/Tutor di contenuto: Chiara Ballarini

Tutor di processo: Roberta Cirelli

Sviluppatore della piattaforma: Simone Vannucci

Relatori/Docenti, in possesso dei requisiti previsti dal D.I. 6 marzo 2013, che hanno contribuito alla redazione dei testi:
Rocco Vitale, Matteo Fadenti.

Scheda Tecnica:

- LOM realizzati in conformità allo standard internazionale SCORM 1.2.
- Sistema di gestione LMS.
- I [requisiti tecnici](#)

Modalità di Iscrizione: Registrazione dell'utente in piattaforma.

Competenze e Titoli di Ingresso: l'utilizzo della modalità di fruizione e-learning prevede familiarità con l'utilizzo del dispositivo informatico scelto per fruire del corso e buona conoscenza della lingua utilizzata.

Interfaccia di Comunicazione: contatto diretto con tutoraggio e assistenza utilizzando i seguenti indirizzi mail tutor@aifos.it - assistenza@aifos.it.

Modalità di Tracciamento delle Attività: SCORM 1.2 garantisce il tracciamento, a sistema, dell'attività utente. La tracciabilità dei dati della piattaforma, degli accessi dell'utente e degli attestati viene conservata da AiFOS, nei termini previsti dalla legge.

La piattaforma è dotata del sistema di gestione LMS, in grado di monitorare e certificare:

- Lo svolgimento e il completamento delle attività didattiche di ciascun utente

- La tracciabilità dell'attività svolta durante il collegamento al sistema (durata complessiva e di ciascun Learning Object)
- La modalità e il superamento delle valutazioni di apprendimento.

Modalità di Verifica dell'Apprendimento: somministrazione di **test intermedi** utili all'autoapprendimento e di un **test finale** volto al consolidamento delle conoscenze acquisite. Ciascun test finale prevede 10 domande a risposta multipla (una sola risposta corretta). L'esito finale dello stesso è considerato positivo se si risponde correttamente ad almeno il 70% delle domande.

AIFOS SOGGETTO FORMATORE NAZIONALE: AiFOS, Associazione nazionale di categoria aderente a Sistema Impresa, operante su tutto il territorio nazionale, soggetto ope legis (art. 32, comma 4 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e Accordo Stato Regioni del 7 luglio 2016) per la realizzazione dei corsi di formazione che ne rilascia gli attestati. AiFOS quale soggetto erogatore, su eventuale richiesta degli organi di vigilanza competenti, si impegna a rendere disponibili le credenziali di accesso al corso.