

Formazione in aula

## **HACCP per Addetti alla manipolazione di alimenti - Regione Veneto**

75.00 EUR (IVA Esclusa)

### **Descrizione**

L'**HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point*) è un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo la garanzia della sicurezza igienica e quindi della commestibilità di un alimento. Obiettivo dell'ottenimento della certificazione è dimostrare l'adozione di misure di prevenzione rischi per la sicurezza alimentare.

Il sistema è caratterizzato da sette principi di base :

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti)
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare

### **A chi è rivolto**

Il corso è rivolto al personale di tutte le aziende alimentari adibito ad attività di manipolazione alimenti:

- Cuochi, Aiuto cuochi, Pizzaioli, Catering, Camerieri
- Pasticceri, Gelatieri, Gelatai, Panificatori
- Pescivendoli, Pastai, Macellai, Lattiero Caseari, Macellatori, Sezionatori
- Alimentaristi
- Baristi (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande od alimenti confezionati)
- Mungitori
- Trasportatori che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati

### **Riferimenti legislativi**

Regolamento CE n° 852/2004, Regolamento CE n° 853/2004 e Legge Regionale 19 marzo 2013, n° 2

### **Programma**

Il corso HACCP per Addetti alla manipolazione di alimenti proposto da SILAQ comprende la trattazione dei seguenti temi:

- Legislazione in materia di Igiene e salubrità degli alimenti
- Cenni di igiene alimentare e nozioni di microbiologia alimentare: i microrganismi utili e quelli patogeni
- Fonti di contaminazione: endogena, esogena, vettori
- Fattori che influenzano lo sviluppo microbico
- Altri pericoli che possono minacciare la sicurezza degli alimenti
- Microrganismi patogeni e le principali malattie provocate dagli alimenti

- Modalità ed importanza della corretta conservazione degli alimenti
- Principali trattamenti di conservazione degli alimenti
- Igiene del personale
- Pulizia ed igiene di locali, impianti ed attrezzature: principi e tecniche di detersione e sanificazione
- Requisiti strutturali e misure di prevenzione
- Allontanamento dei rifiuti
- Osservazione e prevenzione dalle infestazioni: riconoscimento degli indizi che caratterizzano le infestazioni di insetti volanti e striscianti e di muridi
- Sistemi di riconoscimento della presenza di roditori o simili e loro eliminazione
- Autocontrollo ed HACCP: riferimenti di legge e sistema HACCP
- Illustrazione delle procedure di buona pratica e di autocontrollo dei rischi per gli alimenti connessi alle attività svolte
- Riconoscimento e valutazione dei punti critici per gli alimenti
- Modalità di prevenzione necessari
- Modalità operative e registrazioni

## Durata

**4 ore**

## Risultati

Al termine della formazione verrà effettuato un **test di apprendimento** al fine di verificare la corretta comprensione dei partecipanti.

Al termine della formazione, verrà rilasciato l'**attestato** di partecipazione.

## Sanzioni

Il mancato svolgimento della formazione comporta sanzioni, definite dall'[art. 6 del Decreto Legislativo 193/07](#).

## Aggiornamento

Tale formazione è soggetta a **ripetizione periodica**, in particolare in occasione di modifiche del ciclo produttivo, degli impianti e/o della normativa di riferimento.

## Sedi e date

## Domande e iscrizione

Per ulteriori informazioni o domande potete scrivere all'indirizzo email [segreteria.didattica@silaq.it](mailto:segreteria.didattica@silaq.it) oppure chiamare il numero verde gratuito 800 34 33 88.

Iscrizioni online all'indirizzo [www.silaq.com/formazione-in-aula/haccp-veneto](http://www.silaq.com/formazione-in-aula/haccp-veneto)