

## **HACCP per Personale Alimentare di Attività Semplici** (ove non si effettuano manipolazioni dirette di alimenti)

**Tecnologia di sviluppo:** HTML5

**Area Tematica:** NORMATIVA E GIURIDICA

**Collana:** TUS

**Sezione:** NORMATIVA, GIURIDICA, PROCEDURALE

**Durata:** 4 ore

**Destinatari:** Il corso è rivolto a:

- Personale alimentare che opera all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (ad esempio: tabaccherie, erboristerie, farmacie e parafarmacie, drogherie, punti vendita di integratori alimentari, vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati, aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili, ortofrutta, rivenditori di mangimi, ecc...);
- Addetti alla produzione primaria

**Obiettivi:** Il corso ha l'obiettivo di illustrare le caratteristiche fondamentali del metodo HACCP, le differenze tra autocontrollo alimentare e HACCP, ed assicurare che il personale alimentarista riceva un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, finalizzata a rafforzare i comportamenti corretti per l'igiene sul luogo di lavoro e ad aumentare la consapevolezza dei pericoli di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti. Il corso illustra le caratteristiche del sistema HACCP, le procedure di autocontrollo ed i principi del sistema con particolare riferimento a:

- rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- diagrammi di flusso dell'attività svolte;
- conservazione alimenti;
- approvvigionamento materie prime e tracciabilità;
- pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- comportamenti del personale: igiene della persona e procedure specifiche;
- nozioni base sulle allergie alimentari, normativa di settore, procedure operative.

Il corso inoltre definisce i ruoli, gli obblighi e le responsabilità dell'industria alimentare, presenta le caratteristiche fondamentali richieste per le strutture nei locali ad uso alimentare; e approfondisce i requisiti specifici dei materiali per la preparazione alimentare.

Viene inoltre illustrato il quadro normativo di riferimento con particolare riguardo al pacchetto igiene del 2006, recepito in Italia col D. Lgs. 193/2007 e la normativa di riferimento per la formazione degli alimentaristi. Alla fine del corso, l'utente svolgerà una verifica finale degli apprendimenti che consiste nella somministrazione di un test sugli argomenti oggetto dell'intervento formativo. Tali contenuti saranno articolati in rapporto agli specifici obiettivi dei corsi di formazione.

## CONTENUTI

### MODULO 1 – IL SISTEMA HACCP

#### Caratteristiche dell'HACCP

- Introduzione
- Il sistema di autocontrollo alimentare
- Origine dell'HACCP
- Normativa di riferimento
- Dal prodotto al processo
- Definizione dell'HACCP
- L'autocontrollo aziendale
- Obiettivi dell'HACCP
- Termini importanti 1/2
- Termini importanti 2/2
- Differenza tra Autocontrollo e HACCP
- Prova tu!
- Riepilogo

#### Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare

- Introduzione
- Formazione e aggiornamento periodico del personale
- Categorie di addetti che operano la manipolazione degli alimenti
- Il Decalogo del buon alimentarista
- Riepilogo

#### Piano HACCP: fase preliminare

- Descrizione del prodotto
- Definizione del diagramma di flusso
- Esempio di diagramma di flusso

#### Tracciabilità e rintracciabilità

- Esempi di rintracciabilità

#### Test di fine modulo

### MODULO 2 – RISCHIO MICROBIOLOGICO, CHIMICO E FISICO: LA CONTAMINAZIONE E LA PREVENZIONE

#### Contaminazione microbica degli alimenti

- Contaminazione primaria e secondaria
- Tipologie di contaminazione
- Contaminazione crociata
- Infezioni alimentari

### **Prevenzione della contaminazione**

- Introduzione
- Prevenzione della contaminazione
- Conservazione degli alimenti
- Accesso degli animali
- Microrganismi patogeni

### **Importanza del controllo visivo**

- Introduzione
- Controllo visivo: approvvigionamento per prodotti alimentari in generale
- Controllo visivo: stoccaggio delle materie prime per prodotti alimentari in generale
- Controllo visivo: approvvigionamento per prodotti alimentari contenenti allergeni (es. glutine)
- Controllo visivo: stoccaggio delle materie prime per prodotti alimentari contenenti allergeni (es. glutine)
- Controllo visivo: lavorazione
- Separare
- Cuocere
- Riscaldare
- Controllo visivo: conservazione del prodotto finito
- Controllo visivo: distribuzione, incarto, vendita
- Controllo visivo: somministrazione
- Prova tu!
- Riepilogo

### **Verifica e rotazione della merce immagazzinata**

- Lo stoccaggio in magazzino
- La conservazione di alimenti refrigerati

### **Nozioni di chimica merceologica, chimica e fisica**

- Introduzione
- Tipologie di microbi in funzione della temperatura
- Fattori di crescita
- Gli effetti della temperatura sui microbi
- Presenza in acqua libera
- Contaminazione: pericoli fisici
- Contaminazione: pericoli chimici
- Contaminazione: pericoli microbiologici
- Prova tu!
- Riepilogo

### **Altre intolleranze alimentari**

- Introduzione
- Obbligo di indicazione in etichetta

- Cos'è un'allergia alimentare ed elenco degli allergeni
- La gestione del rischio allergeni
- Alimenti sui quali prestare attenzione
- Riepilogo

### **Test di fine modulo**

## **MODULO 3 – PULIZIA E IGIENE**

### **Pulizia dei locali**

- Introduzione
- Detersione e disinfezione
- Programma di sanificazione
- Cadenza delle operazioni
- Detergenti
- Disinfettanti
- Attrezzature di lavoro
- Disinfestazione
- Smaltimento dei rifiuti alimentari
- Rifornimento idrico
- Conservazione alimenti
- Conservazione: pericoli e rimedi
- Prova tu!
- Riepilogo

### **Igiene della persona**

- Introduzione
- Vestiario
- Cura della persona
- Malattie trasmissibili
- Manipolazione alimenti: pericoli e rimedi
- Quando lavarsi le mani
- Prova tu!
- Riepilogo

### **Norme igieniche basilari per la lotta agli infestanti**

- Disinfestazione

### **Test di fine modulo**

## **MODULO 4 – NORMATIVA E ASPETTI GIURIDICI**

### **Gestione delle risorse umane**

- L'igiene del personale: abbigliamento da lavoro e igiene delle mani

- Assicurare l'igiene degli ambienti
- Evitare la contaminazione: rispetto indicazioni e prescrizioni aziendali
- Cautele in caso di malattie

## Test di fine modulo

## VERIFICA FINALE DELL'APPRENDIMENTO

---

**Certificazione/Attestato:** Attestato di fruizione conforme alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

---

**Prodotto da:** Federsicurezza Italia - TS Learning

**Contenuti a cura di:** Federsicurezza Italia - TS Learning

## REQUISITI TECNICI

<b>HTML5</b>
--------------

### Acrobat Reader

I documenti PDF sono esportati per la versione 5 ma sono compatibili con le versioni successive di Acrobat Reader rilasciate fino alla data di aggiornamento di questo file.

### Browser

- Internet Explorer 10
- Internet Explorer 11
- Mozilla Firefox
- Google Chrome

### JavaScript abilitato

### Blocco popup disabilitato

### Risoluzione video minima

I corsi sono ottimizzati per una visualizzazione a 1024x768 su pc e tablet da almeno 7 pollici.

**Altoparlanti o cuffie** (in caso di prodotti multimediali)

**Modalità di tracciamento dati** - SCORM 1.2