PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 25 - numero 5307 di Venerdì 13 gennaio 2023

Nuovi corsi in videoconferenza sui rischi e sull'igiene alimentare

Tre corsi in videoconferenza a gennaio, febbraio e marzo 2023 sull'etichettatura e la corretta informazione ai consumatori, sui materiali a contatto con gli alimenti e sulla gestione delle ispezioni in ambito di igiene alimentare.

Nella filiera alimentare chiunque lavori a contatto con gli alimenti ha l'obbligo di garantire la **sicurezza alimentare**. E per questo motivo l'Unione Europea ha emanato, in questi anni, vari regolamenti che identificano le responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare, definiscono nuove regole per gli operatori del settore e disciplinano le azioni di controllo svolte dalle autorità competenti.

Le imprese del settore alimentare sono, ad esempio, chiamate a mettere in atto misure procedurali e sistemi di gestione della sicurezza sviluppando attività di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (*Hazard Analysis and Critical Control Points*, **HACCP**).

La normativa europea e nazionale (Regolamento UE 1169/2011 e D.Lgs. 231/2017) si sofferma anche sul tema dell'etichettatura e sulla corretta fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. La normativa in materia di sicurezza alimentare fornisce anche specifiche indicazioni sui materiali a contatto con gli alimenti (Moca).

Come fornire le corrette informazioni ai consumatori? Cosa indica la normativa sui materiali a contatto con gli alimenti? Come affrontare le ispezioni in ambito di igiene alimentare?

Per fornire queste informazioni e favorire la gestione della sicurezza alimentare l'**Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro** (AiFOS) organizza nei primi mesi del 2023 tre corsi in videoconferenza:

- "**La corretta informazione sugli alimenti al consumatore. Etichettatura ed allergie**" (**23 gennaio 2023**);
- "**Moca: Materiali a contatto con gli alimenti**" (**21 febbraio 2023**);
- "**Come gestire un'ispezione in ambito di igiene alimentare**" (**15 marzo 2023**).

Il docente dei tre corsi è **Matteo Fadenti**, tecnico della prevenzione, consulente e formatore esperto in materia di sicurezza alimentare, redattore per diverse riviste in tema di sicurezza alimentare, vicepresidente AiFOS e segretario del comitato scientifico dell'Associazione.

Il corso sulla corretta informazione al consumatore

Il corso sui materiali a contatto con gli alimenti

Il corso sulla gestione delle ispezioni

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[ACAS802.U] ?#>

Il corso sulla corretta informazione al consumatore

Per migliorare la correttezza dell'informazione ai consumatori il giorno **23 gennaio 2023** l'Associazione AiFOS organizza, dunque, il corso di 4 ore in videoconferenza dal titolo "**La corretta informazione sugli alimenti al consumatore. Etichettatura ed allergie**".

L'**obiettivo** del corso ? che si terrà dalle 13.30 alle 17.30 - è quello di approfondire il Regolamento UE 1169/2011 e il D.lgs. 231/17, illustrare le caratteristiche e le differenze tra allergie, intolleranze e morbo celiaco e favorire la comprensione dei contenuti obbligatori di un'etichetta alimentare.

Questi alcuni dei **contenuti del corso**:

- Fisiologia: allergie. Intolleranze e morbo celiaco
- Gestione delle allergie nel manuale di autocontrollo e il Reg UE 382/2021
- Misure preventive
- Reg UE 1169/2011 e D.Lgs. 231/17
- I contenuti delle etichette alimentari
- Cosa indicare nei prodotti non preimballati

Il link per avere ulteriori dettagli sul corso e iscriversi.

Il corso sui materiali a contatto con gli alimenti

Il giorno **21 febbraio 2023** si terrà, invece, il corso di 4 ore in videoconferenza (13.30/17.30) dal titolo "**Moca: Materiali a contatto con gli alimenti**" con l'obiettivo di:

- approfondire la conoscenza della normativa europea e nazionale sui materiali a contatto con gli alimenti
- illustrare le caratteristiche di produzione e di utilizzo
- imparare a leggere un certificato di conformità.

Questi alcuni dei **contenuti del corso**:

- La normativa italiana ed europea sui materiali a contatto con gli alimenti
- Le norme di buona prassi di fabbricazione
- Il certificato di conformità dei materiali

- L'utilizzo consapevole da parte degli OSA
- I MOCA all'interno delle procedure di autocontrollo HACCP

Il link per avere ulteriori dettagli sul corso e iscriversi.

Il corso sulla gestione delle ispezioni

Per far comprendere come affrontare l'ispezione degli enti di controllo, come contestare eventuali sanzioni, con esempi pratici di come gestire i PRP (*Prerequisite Program*) nel manuale HACCP, il giorno **15 marzo 2023** si terrà, infine, il corso di 4 ore in videoconferenza (13.30/17.30) dal titolo "**Come gestire un'ispezione in ambito di igiene alimentare**".

Questi alcuni dei **contenuti del corso**:

- La normativa italiana ed europea sui controlli
- Come gestire il controllo
- Il verbale ed i suoi contenuti
- Motivi di contestazione di un verbale
- I PRP da indicare nel manuale HACCP per prevenire sanzioni

Il link per avere ulteriori dettagli sul corso e iscriversi.

La partecipazione a ciascun corso vale come 4 ore di **aggiornamento** per RSPP/ASPP, coordinatori e come due ore per formatori qualificati (due ore per la prima e due ore per la seconda area tematica). Il corso è valido anche per HSE (area tecnica in materia di sicurezza sul lavoro) e consulenti AiFOS (ambito igiene degli alimenti e HACCP).

Per informazioni:

Sede nazionale AiFOS - via Branze, 45 - 25123 Brescia c/o CSMT, Università degli Studi di Brescia - tel. 030.6595035 - fax 030.6595040 www.aifos.it - formarsi@aifos.it - videoconferenze@aifos.it

Licenza Creative Commons