PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 20 - numero 4259 di Venerdì 15 giugno 2018

Sicurezza alimentare: come prevenire i rischi di contaminazione

Un corso a Brescia il 6 luglio 2018 per capire come semplificare e applicare il manuale HACCP per affrontare in modo efficace l'igiene degli alimenti e prevenire eventuali rischi di contaminazione.

Tutti coloro che lavorano a contatto con gli alimenti, in qualunque attività della filiera alimentare, hanno il dovere di garantire la sicurezza alimentare. Ed infatti secondo la legislazione europea sull'igiene degli alimenti, le imprese del settore alimentare sono chiamate a elaborare e mettere in atto sistemi di gestione della sicurezza alimentare (SGSA), partendo dai prerequisiti e sviluppando attività di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (*Hazard Analysis and Critical Control Points*, HACCP).

È tuttavia evidente che l'applicazione del metodo HACCP nelle imprese deve avvenire tenendo conto della loro grandezza, organizzazione e complessità. E nello stesso Regolamento CE 852 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari è prevista una flessibilità di applicazione.

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

Nel tessuto imprenditoriale del nostro paese, composto per la maggior parte di microimprese (ad esempio bar, ristoranti, gelaterie, macellerie, panifici, ecc.) è possibile applicare il metodo HACCP in modo semplificato ma efficace?

La semplificazione del manuale HACCP

Proprio per rendere possibile un'applicazione del sistema HACCP semplificata ma efficace l'**Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro** (AiFOS) organizza per il **6 luglio 2018** a Brescia un corso dal titolo "**Manuale e semplificazione HACCP**".

Con il percorso formativo:

- si evidenziano le criticità di una applicazione troppo incompleta e semplicistica del metodo HACCP;
- si analizzano le varie leggi regionali in tema di semplificazione e le indicazioni della Commissione Europea;
- si esamina il recente parere dell' EFSA (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare) sull'applicazione del SGSA semplificato nelle microimprese.

L'obiettivo è quello di capire come redigere un manuale HACCP semplificato che sia però allo stesso tempo completo, efficace, applicabile e che serva da reale strumento di tutela per la salute dei consumatori.

Il pacchetto igiene e il sistema HACCP

Quando si affronta il tema dell'igiene e della sicurezza alimentare si fa spesso riferimento al cosiddetto "pacchetto igiene".

Infatti nel 2004 l'Unione Europea ha emanato vari regolamenti, che in relazione anche al Regolamento CE n. 178/2002, identificano le responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare e definiscono nuove regole per gli operatori del settore.

Ne ricordiamo alcuni:

- **Regolamento 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari;
- **Regolamento 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- **Regolamento 854/2004** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- **Regolamento 882/2004** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale.

Ricordiamo poi che il **sistema HACCP ?** a cui si fa riferimento nell'articolo 5 del Regolamento 852/2014 e che si compone di sette diversi princìpi **-** è una specifica metodologia di approccio sistematico finalizzato all'individuazione dei pericoli di natura chimica biologica o fisica che possono inficiare la sicurezza degli alimenti. Un sistema che ogni operatore del settore alimentare deve utilizzare per valutare e stimare pericoli e rischi, stabilire misure di controllo e prevenire l'insorgere di problemi igienico-sanitari.

Il programma e le informazioni del corso

Per rendere più facilmente applicabile ed efficace l'applicazione del sistema HACCP, venerdì **6 luglio 2018** a **Brescia**, dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00, si terrà il corso "**Manuale e semplificazione HACCP**" (8 ore) presso la sede di AiFOS in via Branze 45, c/o CSMT, Università degli studi di Brescia.

Durante la giornata formativa verranno affrontati i seguenti argomenti:

- il piano di autocontrollo secondo il modello HACCP;
- la semplificazione in tema di HACCP (dal Regolamento 852/2014 fino alle leggi regionali);
- i controlli degli organismi di vigilanza sul manuale HACCP;
- analisi delle indicazioni della commissione europea sull'applicazione di sistemi di gestione della sicurezza alimentare semplificati;
- le linee guida dell'EFSA sull'applicazione di un sistema di gestione semplificato nelle microimprese.

Ricordiamo che il corso è valido per il rilascio di crediti per l'aggiornamento relativo a:

- 6 ore per RSPP e ASPP;
- 6 ore per Formatori qualificati seconda area tematica.

Il link per avere ulteriori dettagli sul corso e iscriversi...

Ricordiamo, infine, che le spese di partecipazione a convegni, congressi e simili o a corsi di aggiornamento professionale, nonché le spese di viaggio e soggiorno, sono integralmente deducibili - entro il limite annuo di 10.000 euro - come previsto dall'articolo 9 della Legge 22 maggio 2017, n° 81 (cosiddetto "*Jobs Act dei lavoratori autonomi*").

Per informazioni e iscrizioni:

Sede nazionale AiFOS - via Branze, 45 - 25123 Brescia c/o CSMT, Università degli Studi di Brescia - tel.030.6595031 - fax 030.6595040 www.aifos.it - info@aifos.it - formarsi@aifos.it

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it