

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 24 - numero 5246 di Venerdì 30 settembre 2022**

# **Sicurezza alimentare: sistema HACCP e formazione del personale**

*Un corso in videoconferenza il 14, 20, 25 e 27 ottobre 2022 per fornire le conoscenze sulla normativa in materia di sicurezza alimentare, sulla stesura di un manuale di autocontrollo e sull'organizzazione e docenza di un corso HACCP.*

Per garantire la **sicurezza nella filiera alimentare** e tutelare sia gli operatori coinvolti nella filiera che tutti coloro che con questi alimenti vengono in contatto, sono stati elaborati in questi anni diversi regolamenti, normative e protocolli.

I provvedimenti fanno particolare riferimento al sistema **HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici) che si basa su un insieme di procedure e sul monitoraggio dei "punti della lavorazione" degli alimenti in cui può essere possibile un pericolo di contaminazione.

Se il metodo più efficace con cui limitare le contaminazioni dei cibi passa attraverso l'applicazione di un efficiente sistema di prevenzione, uno dei pilastri di questa prevenzione è, tuttavia, un'adeguata e corretta **formazione del personale alimentarista**.

Ed infatti nel Regolamento CE n. 852/2004, la principale normativa europea in materia di igiene dei prodotti alimentari, il Capitolo XII dell'Allegato II è dedicato alla formazione che devono avere tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti in relazione al tipo di attività.

**Ci sono percorsi formativi che permettono di fornire conoscenze sulla normativa e su come organizzare e guidare un corso di formazione HACCP? Ci sono corsi che danno indicazioni su come elaborare un manuale di autocontrollo in materia HACCP?**

[Il corso in videoconferenza su formazione e sistema HACCP](#)

[La normativa europea e i sette principi del sistema HACCP](#)

[I contenuti del corso e le informazioni per iscriversi](#)

Pubblicità

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

## **Il corso in videoconferenza su formazione e sistema HACCP**

Proprio per favorire idonee attività di formazione e facilitare la corretta applicazione del sistema HACCP, l'**Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro** ( AiFOS) organizza per il **14, 20, 25 e 27 ottobre 2022** un corso in videoconferenza dal titolo "**Il formatore HACCP**".

Il percorso formativo ha l'**obiettivo** di:

- fornire le conoscenze di base rispetto alla stesura di un manuale di autocontrollo e alla formazione in materia di HACCP;
- fornire le conoscenze relative alla normativa comunitaria e regionale italiana su sicurezza alimentare e formazione in materia di HACCP;
- aumentare la capacità di gestire un controllo da parte degli Organismi di Vigilanza.

Ricordiamo che in Italia, per quanto riguarda il **sistema HACCP**, in ogni regione esiste una diversa normativa che stabilisce, oltre alle caratteristiche dei corsi, i requisiti che deve avere un professionista del settore per poter operare come formatore.

I **docenti** del corso sono:

- **Matteo Fadenti**: tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, formatore e consulente esperto in materia di igiene alimentare;
- **Tiziana Mogavero**: tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Ufficiale di Polizia Giudiziaria nell'ambito della vigilanza degli alimenti.

## La normativa europea e i sette principi del sistema HACCP

Al **sistema HACCP** si fa riferimento nell'articolo 5 del Regolamento 852/2004: "*Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP*".

E nel comma 2 dell'articolo 5 si ricordano i **sette principi** di cui si compone il sistema:

1. identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
2. identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
3. stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi individuati;
4. stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
6. stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare che il sistema HACCP sta funzionando efficacemente;
7. predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure esposte.

# I contenuti del corso e le informazioni per iscriversi

Il corso di 16 ore in videoconferenza "**Il formatore HACCP**", organizzato dall'Associazione AiFOS, si terrà dalle 9:00 alle 13:00 nelle seguenti giornate:

- **14 ottobre 2022** (modulo 1 - Normativa e vigilanza)
- **20 ottobre 2022** (modulo 2 - Rischi e misure preventive)
- **25 ottobre 2022** (modulo 3 - Il Manuale HACCP)
- **27 ottobre 2022** (modulo 4 - Formazione HACCP)

Queste i principali **contenuti** e attività dei quattro moduli:

## Modulo 1:

- Storia della normativa HACCP
- Riferimenti normativi attuali (con esempi pratici)
- Definizioni
- Strumenti e differenze
- Vigilanza e controllo

## Modulo 2:

- Le contaminazioni
- Rischio fisico
- Rischio chimico
- Rischio biologico
- Rischio allergeni

## Modulo 3:

- I 7 principi HACCP
- Dai 7 principi alle 12/15 fasi operative
- Le novità del metodo HACCP
- La stesura del manuale HACCP e la visione dell'ente di controllo
- Prove pratiche

## Modulo 4:

- Il test di apprendimento scritto
- La presentazione dei project work sulla progettazione di un corso HACCP
- La formazione HACCP, le differenze regionali ed europee

La partecipazione al corso vale come 16 ore di **aggiornamento** per RSPP, ASPP, Formatori qualificati (8 ore prima area tematica e 8 ore seconda area tematica), Consulenti AiFOS (ambito HACCP).

[Il link per avere ulteriori dettagli sul corso e iscriversi.](#)

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](http://www.aifos.it) - [formarsi@aifos.it](mailto:formarsi@aifos.it) - [videoconferenze@aifos.it](mailto:videoconferenze@aifos.it)



Licenza [Creative Commons](#)

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)