

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 17 - numero 3610 di lunedì 07 settembre 2015

Un focus formativo per migliorare sicurezza e igiene alimentare

In relazione al progetto "Coltiviamo la sicurezza", che ha ottenuto il patrocinio di EXPO 2015, tra settembre e novembre si terranno varie iniziative - convegni, workshop e corsi - sul tema della sicurezza e igiene alimentare.

La **sicurezza nella filiera alimentare** è importante sia per la tutela degli operatori coinvolti che per la tutela di coloro che con gli alimenti vengono in contatto, a partire da noi consumatori.

È dunque dovere di tutti gli operatori garantire una corretta **igiene e sicurezza del cibo**, dove con "**igiene**" si intendono le misure necessarie per assicurare la sicurezza del cibo durante la preparazione, la produzione, il deposito, il trasporto, la distribuzione e l'immissione sul mercato o la fornitura al cliente.

Proprio per migliorare igiene e sicurezza alimentare sono stati elaborati in questi anni idonei regolamenti a livello europeo e specifici protocolli, con riferimento al **HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici). Sistema che si basa su un insieme di procedure e sul monitoraggio dei "punti della lavorazione" degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione. In particolare l'articolo 5 del **Regolamento (CE) n. 852/2004** richiede agli operatori del settore alimentare di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP.

Se il metodo più efficiente ed efficace con cui limitare le contaminazioni dei cibi è la prevenzione, uno dei pilastri di questa prevenzione è sicuramente un'adeguata e corretta **formazione del personale alimentarista**; solo con idonee attività di informazione e formazione i lavoratori possono essere consapevoli delle proprie responsabilità ed operare rispettando tutte corrette pratiche igieniche.

In relazione a questi obiettivi e al progetto "Coltiviamo la sicurezza" - progetto che ha ricevuto il **patrocinio di EXPO Milano 2015** e che promuove il "sistema della prevenzione" e la formazione permanente nella filiera agroalimentare - l'**Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro** (AiFOS) ha promosso per i mesi di settembre, ottobre e novembre 2015 una serie di iniziative dedicate alla formazione in materia di **igiene e sicurezza alimentare**.

Presentiamo alcuni convegni ad ingresso gratuito e iscrizione obbligatoria.

Il **28 settembre 2015** si terrà, a **Brescia** (Via Branze, 45 Palazzo CSMT, Sede Nazionale AiFOS) e dalle 14.30 alle 17.30, il convegno di approfondimento "**Formazione formatori dell'igiene alimentare: l'HACCP nelle aziende**".

Sempre correlato alla sicurezza nella filiera alimentare il convegno "**Coltiviamo la Sicurezza**" che si svolgerà invece a **Pescara** il **2 ottobre 2015**, dalle ore 14.30 alle ore 17.30, presso la Sala Consiliare in Piazza Italia 1. Un convegno che parte dalla constatazione che nel nostro paese, in agricoltura e nelle industrie alimentari, c'è ancora molto da fare per migliorare la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori e dei consumatori.

Il **programma** del convegno di Pescara:

Apertura dei lavori e saluti istituzionali

- Marco Alessandrini - *Sindaco Comune di Pescara*

- Antonio Blasioli - *presidente Consiglio Comunale di Pescara*

- Marinella Sclocco - *Assessore all'istruzione Regione Abruzzo*
- Dino Pepe - *Assessore all'agricoltura Regione Abruzzo*

Interventi

- Francesco Naviglio - *Segretario Generale AiFOS*
- Lorenzo Fantini - *Direttore Quaderni della Sicurezza AiFOS*
- Michele Candreva - *già dirigente del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali*
- Carlo Zamponi - *Consigliere Nazionale AiFOS*
- Antonio Caponetti - *Direttore Dipartimento Prevenzione - ASL Pescara*
- Domenico Pompei - *Direttore Dipartimento Prevenzione - ASL Avezzano Sulmona L'Aquila*
- Ersilia Equizi - *Direttore S.I.A.N. - ASL Avezzano Sulmona L'Aquila*

Ai partecipanti al convegno verrà consegnato un attestato di presenza, valido per il rilascio di n. 2 crediti di aggiornamento formatori della sicurezza (2^ area tematica rischi tecnici).

Il focus di AiFOS sull'igiene e sicurezza alimentare continua poi con alcuni **workshop e corsi**.

Nella cornice di **Ambiente Lavoro**, il 16° Salone della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro che si terrà a **Bologna** dal 14 al 16 ottobre 2015, **AiFOS** organizza un workshop il **14 ottobre** - ore 09.15/11.15 nella Sala Quintetto - dal titolo "**Formazione formatori per la sicurezza alimentare**".

Nel workshop si segnalerà come la tematica della sicurezza alimentare veda coinvolti diversi aspetti sia normativi/giuridici che tecnici e specifici. E l'importanza di saper diffondere queste competenze da parte dei formatori è una delicata pedina che il docente deve saper sfruttare adeguatamente. Ed è ancor più importante preparare i formatori ad una corretta trasmissione di questi contenuti agli addetti del settore in un paese, come l'Italia, in cui l'accoglienza turistica e la ristorazione sono elementi essenziali.

Ricordiamo che il workshop - evento con iscrizione obbligatoria e riservato a massimo 30 partecipanti - è valido per il rilascio di n. 2 crediti per RSPP, ASPP e RLS.

Infine segnaliamo che l'**Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro** organizza il corso "**Il formatore HACCP**", un corso di 16 ore per approfondire la conoscenza del sistema HACCP ed apprendere come prepararsi ai controlli da parte degli Organismi di Vigilanza.

Il **percorso didattico del corso**, progettato per formatori, è costituito da una prima parte teorica di introduzione alle problematiche specifiche con riferimenti normativi e operativi e da una seconda parte riguardante la stesura del manuale HACCP.

In particolare gli **obiettivi del corso** sono:

- fornire conoscenze di base rispetto alla stesura di un manuale di autocontrollo;
- fornire conoscenze relative alla normativa regionale italiana;
- aumentare la capacità di gestire un controllo da parte degli Organismi di Vigilanza.

Il corso, a numero chiuso, si terrà in due giornate formative il **25 e 26 novembre 2015** a **Brescia** - Via Branze, 45 Palazzo CSMT, Sede Nazionale AiFOS ? e sarà valido come aggiornamento relativo a:

- 12 ore per RSPP e ASPP di tutti i macrosettori ATECO;
- 8 ore per formatori - seconda area tematica (rischi tecnici).

A questi link è possibile avere informazioni più dettagliate e accedere alle schede di iscrizione:

- convegno "Formazione formatori dell'igiene alimentare: l'HACCP nelle aziende";
- convegno "Coltiviamo la Sicurezza" ;
- workshop "Formazione formatori per la sicurezza alimentare";
- corso "Il formatore HACCP".

Per avere ulteriori **informazioni** su convegni, corsi e workshop:

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 - convegni@aifos.it (per convegni e workshop) e formarsi@aifos.it (per corsi).



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

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

www.puntosicuro.it