PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 18 - numero 3737 di venerdì 11 marzo 2016

Igiene alimentare: conoscere e insegnare il sistema HACCP

In collaborazione con la Fondazione Triulza riprende il progetto "Coltiviamo la sicurezza" con un convegno il 7 aprile a Milano per conoscere le nuove frontiere dell'igiene alimentare nelle aziende.

Ciascuno di noi ha il diritto di mangiare **cibi sicuri**. E tutti coloro che lavorano a contatto con gli alimenti, in qualunque attività della filiera alimentare, hanno il dovere di garantire questa sicurezza.
E per assicurare la sicurezza del cibo è necessario mettere in atto specifiche misure procedurali durante la preparazione, la produzione, il deposito, il trasporto, la distribuzione e l'immissione sul mercato o la fornitura al cliente.

Per migliorare l'igiene e la sicurezza alimentare sono stati elaborati specifici regolamenti e specifici protocolli che fanno riferimento al**sistema HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici). Un sistema, nato in America e diffuso negli anni novanta in Europa, 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.

E proprio per affrontare il tema della prevenzione delle contaminazioni alimentare e ricordare l'importanza di un'idonea formazione del personale alimentarista, l'**Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro** (AiFOS) ha promosso per il **7 aprile 2016** a Milano il convegno di studio e approfondimento "**Formazione formatori dell'igiene alimentare: l'HACCP nelle aziende**".

Il convegno si inserisce a pieno titolo nel progetto di AiFOS " Coltiviamo la sicurezza", un progetto che ha ricevuto il **patrocinio di Expo Milano 2015** e che ha affrontato, con diverse iniziative, il tema dei rischi per i lavoratori nel comparto agricolo e le conseguenze sulla sicurezza alimentare del consumatore.
È infatti il Presidente AiFOS, **Rocco Vitale,** a ricordare che, "spenti i riflettori sul grande evento mondiale, l'associazione rinnova l'impegno nei confronti della società civile, dei lavoratori di tutta la filiera agro-alimentare e dei consumatori. Un rilancio del progetto che avviene con un partner di primaria importanza: la **Fondazione Triulza**".

Dal 3 febbraio 2016 AiFOS ha ufficializzato il suo ingresso, come membro fondatore, in Fondazione Triulza, una Fondazione che promuove attività informative e formative per promuovere tra i cittadini l'economia sostenibile, la finanza etica e il consumo responsabile.
Ed è con questa Fondazione che il progetto "**Coltiviamo la Sicurezza**" riporterà l'attenzione sulla salute e sicurezza in ambito agroalimentare creando un vero e proprio "**laboratorio della sicurezza in agricoltura**", un polo formativo di eccellenza dove sviluppare temi ed argomenti con una metodologia innovativa basata sul saper fare e sulla formazione esperienziale.

Anche perché, come ricorda **Francesco Naviglio**, Segretario Generale AiFOS, "la **formazione dei lavoratori** nel comparto dell'agricoltura riveste un ruolo determinante: in agricoltura si verificano un terzo degli infortuni del nostro Paese". Ed è necessario promuovere "uno sviluppo sostenibile e una maggiore sicurezza alimentare partendo proprio da una adeguata gestione della salute e sicurezza in tutta la filiera agro-alimentare".

Riguardo all'igiene e sicurezza alimentare ricordiamo che il sistema HACCP si compone di **sette principi**:
1. individuare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili (analisi dei pericoli);
2. individuare 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 precedentemente esposte.

Il **7 aprile 2016** si terrà dunque a **Milano** - presso la Sala Convegni Cascina Triulza e dalle 14.30 alle 17.30 - il convegno "**Formazione formatori dell'igiene alimentare: l'HACCP nelle aziende**".

Gli **interventi** al convegno:

- **Matteo Fadenti**, Formatore qualificato AiFOS e consulente esperto in igiene alimentare:"***Legislazione e semplificazione in materia di igiene alimentare***";

- **Alice Colombo**, Formatore qualificato AiFOS e consulente esperto in igiene alimentare: "***Le nuove frontiere del formatore: dal made in Italy alle nuove culture etniche***";

- **SCIgAN-ATS Milano** (Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e Nutrizione): "***Metodi di controllo e standard per le autorità competenti: quali strumenti per le verifiche?***";

- **SCIgAN-ATS Milano** (Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e Nutrizione): "***Igiene alimentare: cosa devono fare realmente le aziende***";

- **Rocco Vitale**, Presidente AiFOS: "***Formare i Formatori all'igiene alimentare e all'HACCP***".

Nel corso del convegno verrà presentato un caso aziendale: "HACCP dalla teoria alla pratica.
L'esperienza di torrefazione".

Il link per il programma e l'iscrizione all'evento.

Si ricorda che **il convegno è gratuito, ma con iscrizione obbligatoria**, e a tutti i partecipanti verrà consegnato un Attestato di presenza valido per il rilascio di 2 crediti Formatori area tematica n. 2 ? Rischi Tecnici.

Per **informazioni** e iscrizioni al convegno:
Direzione 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

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it