

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 26 - numero 5686 di Venerdì 06 settembre 2024

Sicurezza alimentare e sistema HACCP: come formare il personale?

Un corso in videoconferenza il 25 e 26 novembre e il 2 e 3 dicembre 2024 per fornire adeguate conoscenze sulla normativa in materia di sicurezza alimentare, sulla stesura di un manuale di autocontrollo e sull'organizzazione e docenza di un corso HACCP.

Garantire la **sicurezza lungo l'intera filiera alimentare** è di cruciale importanza poiché ogni fase, dalla produzione alla distribuzione, può rappresentare un potenziale punto critico in cui possono insorgere rischi per la salute. Ed è necessario proteggere con idonee **misure** sia i lavoratori coinvolti nella filiera, sia i consumatori finali, prevenendo possibili contaminazioni che potrebbero avere gravi conseguenze.

Al centro di queste misure si trova il **sistema HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici), un insieme strutturato di procedure per monitorare i punti cruciali del processo produttivo dove possono emergere rischi di contaminazione.

Se l'efficacia nella prevenzione di questi rischi risiede nella rigorosa applicazione di un adeguato sistema, il vero fondamento di una prevenzione efficace risiede, tuttavia, nella **formazione del personale** che opera nella filiera alimentare. E non a caso la **normativa comunitaria** offre precisi riferimenti normativi europei in materia di igiene alimentare per la formazione obbligatoria per tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti, in relazione all'attività svolta.

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

[Il sistema HACCP e i punti critici di controllo](#)

[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 promuovere adeguate attività di formazione e favorire la idonea applicazione del sistema HACCP, l'**Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro** (**AiFOS**) organizza per il **25 e 26 novembre** e il **2 e 3 dicembre 2024** un corso di 16 ore in videoconferenza dal titolo "**Il formatore HACCP**".

Il nuovo percorso formativo in materia HACCP ha l'**obiettivo** di:

- fornire le conoscenze di base per la redazione di un manuale di autocontrollo e la formazione in materia di HACCP;
- trasmettere le conoscenze relative alla normativa comunitaria e regionale italiana sulla sicurezza alimentare e sulla formazione in ambito HACCP;
- potenziare le capacità di gestire un controllo da parte degli Organismi di Vigilanza.

A questo proposito è importante ricordare che, per quanto riguarda il **sistema HACCP**, in ogni regione italiana 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:

- **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.

Il sistema HACCP e i punti critici di controllo

Nella normativa comunitaria al **sistema HACCP** si fa esplicito riferimento nell'articolo 5 del [Regolamento 852/2004](#) dove si indica che gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

Ricordiamo che nel sistema HACCP i **punti critici di controllo** (*Critical Control Points* - CCP), sono fasi particolarmente importanti, all'interno del processo produttivo alimentare, dove è essenziale intervenire per eliminare o ridurre a un livello accettabile i rischi per la salute associati alla sicurezza degli alimenti. Rappresentano, dunque, dei veri e propri snodi strategici del sistema per prevenire la contaminazione e garantire che i prodotti alimentari siano sicuri.

In particolare, per ogni CCP è importante stabilire i **limiti critici** che possano essere costantemente monitorati, le **azioni preventive** e correttive da intraprendere nel caso in cui i valori limite vengano superati e le **attività di monitoraggio** per garantire che il sistema funzioni correttamente e che i limiti critici siano rispettati.

I contenuti del corso e le informazioni per iscriversi

Il corso di 16 ore "**Il formatore HACCP**", organizzato dall'Associazione [AiFOS](#), si terrà in videoconferenza nelle seguenti giornate:

- **25 novembre 2024** (modulo 1 - ore 9:00 - 13:00)
- **26 novembre 2024** (modulo 2 - ore 9:00 - 13:00)
- **2 dicembre 2024** (modulo 3 - ore 9:00 - 13:00)
- **3 dicembre 2024** (modulo 4 - ore 9:00 - 13:00)

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

Modulo 1 - Normativa e vigilanza:

- Introduzione
- Storia della normativa HACCP
- Riferimenti normativi attuali (con esempi pratici)
- Focus sulle norme regionali: esempi, differenze, domande frequenti
- Definizioni
- Strumenti e differenze
- Vigilanza e controllo

Modulo 2 - Rischi e misure preventive:

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

Modulo 3 - Il Manuale HACCP:

- I 7 principi HACCP
- Dai 7 principi alle 12/15 fasi operative
- Le novità del metodo HACCP (nuove indicazioni Codex Alimentarius)
- La stesura del manuale HACCP e la visione dell'ente di controllo
- Prove pratiche (realizzazione analisi cp e ccp di alcune fasi)

Modulo 4 - Formazione HACCP:

- Il test di apprendimento scritto
- La presentazione dei project work dei discenti 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:



Licenza Creative Commons

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

www.puntosicuro.it