

PRESENTAZIONE DEL CORSO DI AGGIORNAMENTO
Il metodo haccp
(hazard analysis critical control point)

Lo sviluppo di un Sistema di Gestione della Sicurezza degli Alimenti rappresenta un approccio sistematico, standardizzato a livello mondiale, alla prevenzione o alla riduzione al minimo del rischio alimentare.

Gli addetti alla catena alimentare devono tener conto non solo della cura e preparazione dei cibi anche della possibile presenza di microrganismi per la tutela della salute del consumatore.

Il settore alimentare e della ristorazione sono regolamentati da diverse normative (il Codice Penale, alcune Leggi Statali, i regolamenti comunali d'igiene). Le inadempienze alle norme igieniche e di sicurezza previste da queste leggi sono punite, nella maggior parte dei casi, da sanzioni amministrative. In alcuni casi sono però previste anche sanzioni penali.

Introduzione del decreto legislativo 155/97 reca indicazioni sull'educazione alimentare, sui manuali di corretta prassi igienica da predisporre e sui sistemi di "autocontrollo" che devono essere attivati dalle stesse industrie alimentari per il miglioramento dell'igiene e della sicurezza dei prodotti alimentari.

La Legge regionale del 4 agosto 2003, n°12, in Regione Lombardia, ha abrogato il libretto sanitario per le attività alimentari; per garantire il consumatore da eventuali malattie infettive trasmesse dagli alimenti si applicano le disposizioni del decreto legislativo 155/97, meglio conosciuta come "procedura HACCP".

IN COSA CONSISTE IL METODO HACCP

L'HACCP è uno strumento per valutare pericoli e stabilire un sistema di controllo che focalizza le misure preventive piuttosto che affidarsi principalmente sull'analisi del prodotto finito.

La procedura HACCP garantisce un metodo sistematico di autocontrollo che si basa su 7 principi:

- 1 Analisi dei Rischi
- 2 Identificazione dei punti critici
- 3 Definizione del sistema di Controllo
- 4 Definizione dei Limiti/Valori critici
- 5 Definizione dell'azione preventive e correttive
- 6 Verifica dell'efficacia del sistema
- 7 Definizione ed aggiornamento della documentazione di supporto

VANTAGGI DELL'APPLICAZIONE DELL'HACCP

Dall'applicazione efficace di un Sistema di Gestione della Sicurezza degli alimenti si ottengono numerosi vantaggi:

- Comunicare fiducia ai clienti, dimostrando che gli alimenti sono prodotti in modo sicuro e igienico (fidelizzazione del cliente).
- Provare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la produzione igienica degli alimenti.
- Permettere ai clienti di richiedere la certificazione e la valutazione dei fornitori, se operano in un Paese con una forte legislazione di sicurezza alimentare.
- Ridurre il numero di verifiche da parte dei clienti e, di conseguenza, risparmiare costi e tempi di gestione.
- Ridurre gli scarti e i richiami di prodotto.
- Agevolare le ispezioni fatte dalle autorità competenti, ciò comporta una notevole riduzione dei costi.

A CHI E' RIVOLTO?

Il campo di applicazione riguarda ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una delle seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione.

I settori in cui può essere applicato sono:

- bar
- erboristeria
- hotel
- lavorazione carni
- ortofrutta
- panificio
- salumificio
- settore avicolo
- centro imbottigliamento vini
- oleificio
- commercio prodotti alimentari
- surgelati
- pescheria
- gelateria

PROPOSTA FORMATIVA

La durata del corso è di 8 ore divise nell'arco di due giornate.

OBIETTIVI

Il Fornire ai partecipanti le conoscenze teorico-pratiche per valutare i pericoli, stimare i rischi e stabilire specifiche misure di controllo.

CONTENUTI

- Inquadramento normativo in campo alimentare (D.lgs 155/97)
- Il sistema Haccp : applicazione del metodo Haccp al settore di produzione e somministrazione di pasti e bevande.
- Metodologie e strumenti per l'applicazione del sistema
- Igiene degli alimenti
- Igiene personale
- Procedure igieniche nella preparazione dei cibi
- La predisposizione di un manuale di autocontrollo.