



PROGRAMMA CORSO DI FORMAZIONE

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

BASATO SUL SISTEMA HACCP – 8 ORE

Contenuti didattici

- **Quadro normativo**
 - Reg. CE 852-853-854-882/2004 e s.m.i., Reg. CE 178/2002; D.lgs. 193/2007; Reg. CE 2073/2005 e succ. mod., D.lgs. 190/2006 D.lgs. 109/1992 e s.m.i.; Legge 283/1962; DPR 327/1980; Reg. UE 1169/11.
 - Delibere Regionali, Circolari Ministeriali, esempi pratici di etichettatura di alimenti.
- **Frodi alimentari**
 - Economiche;
 - Sanitarie;
 - Sofisticazione;
 - Adulterazione.
- **Ruolo degli organi di vigilanza e dell'Antitrust**
 - I vari organi di vigilanza;
 - Importanza dell'Antitrust;
 - Le pubblicità ingannevoli
- **Sanzioni**
 - Differenza tra sanzioni amministrative e penali;
 - Esempi di sanzioni.
- **Principi e metodi HACCP, procedure aziendali di autocontrollo**
 - principi del sistema HACCP;
 - Compiti e funzioni del sistema HACCP;
 - Valutazione e controllo delle temperature e del microclima
 - Significato di punto critico di controllo;
 - La contaminazione crociata;
 - Gestione delle non conformità.
- **Nozioni microbiologiche**
 - cenni di microbiologia;
 - Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
 - Brevi cenni sulle principali malattie trasmesse con gli alimenti.
- **Le buone pratiche di lavorazione**
 - Importanza del controllo visivo;
 - Importanza della verifica della merce immagazzinata e della sua rotazione,
 - Igiene delle strutture;
 - Igiene delle attrezzature
 - Igiene della persona;
 - Cenni di tecnologia alimentare (Temperatura, Ossigeno, PH);
 - Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori.
- **Procedure aziendali di autocontrollo**
 - Struttura del Manuale di autocontrollo;
 - Le procedure del manuale di autocontrollo che si basano sulle buone pratiche di lavorazione (GMP) e sulle buone prassi igieniche (GHP).