



## HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS - H.A.C.C.P.

### Obiettivi didattici

Il corso ha l'obiettivo di soddisfare l'obbligo di formazione sulle forme di contaminazione e relative tecniche di prevenzione per gli alimenti. Fornisce nozioni in materia di igiene personale, gestione del piano di igiene degli alimenti, conservazione, manipolazione e stoccaggio degli alimenti.

### Moduli Formativi

Mod	Argomento	Argomento specifico	Docente
<b>0.1 Contesto di attività</b>			
0.1	H.A.C.C.P.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizioni generali .</li> <li>• Igiene degli alimenti.</li> <li>• Analisi delle strutture utilizzate e organizzazione.</li> <li>• Alimenti: caratteristiche organolettiche, nutrizionali, microbiologiche.</li> <li>• Microbiologia alimentare, chimica merceologica, chimica e fisica degli alimenti.</li> <li>• Riferimenti normativi e di buona prassi, applicata alle mansioni specifiche.</li> <li>• Igiene del personale addetto agli alimenti e uso corretto DPI.</li> <li>• Modalità di conservazione degli alimenti, temp. e microclima.</li> <li>• Controllo ingresso merci – etichettatura e controllo degli allergeni.</li> <li>• Smaltimento dei rifiuti.</li> <li>• Procedure igieniche generali e particolari.</li> <li>• Autocontrollo e sistema HACCP.</li> <li>• Modalità di monitoraggio e documentazione.</li> <li>• Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori.</li> <li>• Nozioni sulle patologie trasmissibili con gli alimenti.</li> <li>• Novità introdotte dal pacchetto igiene (reg. CE 178/03 e 852/04) in materia di rintracciabilità degli alimenti e controllo degli allergeni contaminazione da agenti chimici, fisici e radioattivi.</li> <li>• Rintracciabilità e filiera degli alimenti.</li> <li>• Infezioni, intossicazione e MTA (Malattie Trasmesse da Alimenti).</li> <li>• Le frodi alimentari.</li> <li>• Relazione con gli organi di controllo ufficiale.</li> </ul>	Docenti abilitati secondo normativa nazionale
<b>Totale ore complessivo 4</b>			

### Indicazioni organizzative

- Numero massimo di partecipanti 30
- Svolgimento: arrivo entro le ore 08.00 di SABATO 17 giugno con inizio lezioni ore 08.30 e termine lezioni venerdì ore 12.30, seguirà test finale.
- Località: Comitato CRI Cagliari, Viale Merello, 57
- Requisiti minimi: Corso OPEM