

**PER TITOLARI E RESPONSABILI**

***ASPETTI NORMATIVI***

La sicurezza alimentare dal punto di vista della legislazione cogente (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n.853/04, Reg. CE n. 854/2004, Reg. CE n. 882/2004 Regolamento n. 2073/2005 e s.m. e Linee guida)

La formazione del personale: la normativa vigente

Sospensione Libretto di Idoneità Sanitaria nella Regione Lazio

Principi di rintracciabilità (Reg. CE n. 178/2002) ed etichettatura degli alimenti (Reg. CE n. 1169/2011)

***BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE (GMP) E PROCEDURE OPERATIVE STANDARD (SOP)***

Buone prassi igieniche e di lavorazione (igiene delle lavorazioni, della persona, degli ambienti e d'attrezzature)

Metodologie di sanificazione (detersione, disinfezione, uso corretto dei prodotti, piano di pulizie) e disinfestazione (lotta agli insetti, parassiti e roditori)

Le buone pratiche in pillole (ricevimento materie prime e prodotti trasformati, verifica etichettatura, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, trasformazione degli alimenti, trasporto materie prime e prodotti finiti)

La gestione degli allergeni ai sensi del Reg.UE 1169/2011

***I PERICOLI ALIMENTARI***

I pericoli per la sicurezza alimentare (biologico, chimico, fisico)

Le principali cause delle malattie a trasmissione alimentare

Principali patologie trasmissibili per mezzo degli alimenti (intossicazioni, infezioni, tossinfezioni)

Prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti

### ***CAMPIONAMENTI ANALITICI SU ALIMENTI E SUPERFICI***

Il Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.

I campionamenti analitici degli alimenti e superfici di lavoro

### ***I RAPPORTI CON GLI ORGANI UFFICIALI DI CONTROLLO***

La documentazione richiesta in fase di apertura, modifica, ampliamento dell'attività

Le sanzioni previste dal D.Lgs n. 193/2007

La gestione delle verifiche di controllo

### ***IL SISTEMA H.A.C.C.P***

Che cos'è il sistema HACCP: storia ed evoluzione

Descrizione del metodo: i 7 principi su cui si basa (individuazione dei pericoli, analisi e gestione del rischio, individuazione dei punti critici di controllo, sorveglianza e monitoraggio, azioni correttive e preventive, .....

Valutazione dei rischi ed identificazione dei punti critici (CP e CCP), limiti critici e loro controllo per le attività svolte dai partecipanti

Ritiro e richiamo dei prodotti alimentari (materie prime, alimenti trasformati)

I materiali a contatto con gli alimenti (M.O.C.A.): quali obblighi per gli operatori

I Manuali di corretta prassi igienica

***GUIDA PRATICA ALL'APPLICAZIONE E PROCEDURE DI  
GESTIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO***

Contenuti di un manuale aziendale di autocontrollo dell'igiene, responsabilità, procedure, registrazioni, documentazione generale

La gestione della documentazione e la revisione del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.

La gestione del rischio allergeni mediante l'applicazione del sistema H.A.C.C.P.

***ESPOSIZIONE DI QUESITI PRATICI MANIFESTATI DAI  
PARTECIPANTI E CONFRONTO SULLE POSSIBILI SOLUZIONI***

***TEST FINALE DI VERIFICA***