

## HACCP

**Finalità Formative:** Formare OSA e ASA sugli obblighi previsti dalla legge e sulle procedure da attuare per prevenire le contaminazioni, sviluppando in loro una corretta percezione del rischio legato alla sicurezza alimentare. L'obiettivo principale è che l'alimento servito o venduto sia sicuro e privo di contaminanti che possono nuocere alla salute del consumatore.

**Attestazioni di Frequenza:** Ogni partecipante riceverà, previo sostenimento di un test superato con esito positivo, un attestato che dimostrerà la partecipazione al corso. La documentazione generata (Attestato e libretto formativo) potrà essere scaricata dall'utente direttamente in piattaforma.

**Durata complessiva del corso:** 4 ore

**Modalità di Apprendimento/Fruizione:** E-Learning

**Contenuti del corso:**

### Normativa in materia di sicurezza alimentare

Introduzione sulla normativa  
 L'EFSA  
 Un po' di storia  
 I principi del metodo HACCP  
 REG CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari  
 REG 2017/625 sui controlli ufficiali  
 Altre norme

### Rischi fisici e chimici

Rischi di contaminazione  
 Tipi di contaminazione  
 Rischio fisico  
 Misure preventive contro il rischio fisico  
 Rischio chimico  
 Contaminanti industriali ed ambientali  
 Contaminanti di derivazione biologica e naturale  
 Contaminanti da prodotti chimici in agricoltura  
 Contaminanti da fasi produttive  
 Contaminanti (additivi) utilizzati nelle fasi di produzione  
 Contaminanti da prodotti utilizzati nelle fasi di pulizia  
 Contaminanti da materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)  
 Misure preventive contro il rischio chimico

### Rischi microbiologici

Il rischio microbiologico  
 I meccanismi patologici  
 I fattori che influenzano la crescita microbica  
 Esempi di microrganismi

### MOCA

I MOCA in breve  
 La normativa  
 La corretta gestione dei moca

### Allergie, intolleranze e celiachia

Rischio allergeni  
 Allergie

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
	04	01/09/2016	1/3

Intolleranze  
Celiachia  
REG. UE 1169/2011  
I 14 allergeni del Regolamento UE 1169/2011  
Menù  
Procedura scelta dei fornitori  
*Procedure di stoccaggio*  
*Procedure di preparazione*  
*Procedure di servizio*

### Obblighi e responsabilità

Obblighi e responsabilità  
Reg. CE 178/2002  
Reg CE 852/2004  
Reg. CE 2073/2005  
Reg. UE 1169/2011  
OSA / ASA

### Prerequisiti

Sistema di gestione sicurezza alimentare "FSMS"  
*Programmi dei prerequisiti*  
*Infrastrutture ed edifici*  
*Pulizia e disinfezione*  
*Lotta contro gli animali infestanti*  
*Manutenzione e taratura*  
*Contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione*  
*Gestione dei rifiuti*  
*Controllo aria ed acqua*  
*Personale (GHP)*  
*Materie prime e selezione fornitore*  
*Controllo temperature di immagazzinamento*  
*Metodologia di lavoro*  
*Flessibilità nell'applicazione dei PRP*

### Conservazione degli alimenti

Conservazione degli alimenti  
Conservazione mediante alte temperature  
Conservazione mediante basse temperature  
Conservazione delle rimanenze  
Conservazione a temperatura ambiente  
Tempi di conservazione  
Temperature di conservazione nello stoccaggio  
Temperature di conservazione nel trasporto  
Temperature stoccaggio surgelati  
Conservazione degli alimenti deperibili cotti  
Temperature di distributori automatici e semiautomatici  
Temperature di produzione primaria  
Modalità di conservazione degli alimenti

### Manuale HACCP e procedure

Il metodo HACCP  
HACCP  
I 7 principi  
Le 12 fasi realizzative  
La documentazione

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
	04	01/09/2016	2/3

**Profili di Competenza per la Gestione Didattica e Tecnica:**

Responsabile/Coordinatore Scientifico del corso: Francesco Naviglio, Rocco Vitale.

Mentor/Tutor di contenuto: Chiara Ballarini

Tutor di processo: Roberta Cirelli

Sviluppatore della piattaforma: Simone Vannucci

**Relatori/Docenti** che hanno contribuito alla redazione dei testi: Matteo Fadenti

**Scheda Tecnica:**

Ogni corso AiFOS è realizzato in conformità allo standard internazionale SCORM 1.2.

La piattaforma è dotata del sistema di gestione LMS.

**REQUISITI TECNICI PER L'UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA**

I requisiti tecnici possono essere visualizzati in tempo reale, e sempre aggiornati, al seguente link:

[http://aifos.org/home/formazione/e-learning/elearning\\_int/elearning\\_int/requisiti\\_tecnici\\_minimi](http://aifos.org/home/formazione/e-learning/elearning_int/elearning_int/requisiti_tecnici_minimi)

**Modalità di Iscrizione:** Registrazione dell'utente in piattaforma.

**Competenze e Titoli di Ingresso:** I discenti devono avere la possibilità di accedere alle tecnologie impiegate, familiarità con l'uso del dispositivo informatico scelto per fruire del corso (Computer o Tablet) e buona conoscenza della lingua utilizzata.

**Interfaccia di Comunicazione:** La comunicazione in piattaforma è resa possibile e garantita tramite il contatto diretto con il tutor di contenuto contattabile all'indirizzo e-mail [tutor@aifos.it](mailto:tutor@aifos.it) e con il tutor di processo contattabile all'indirizzo mail [assistenza@aifos.it](mailto:assistenza@aifos.it).

**Modalità di Tracciamento delle Attività:** Ogni corso AiFOS è realizzato in conformità allo standard internazionale SCORM 1.2.

L'utilizzo di questo modello consente ad AiFOS di garantire il tracciamento, sulla propria piattaforma, di tutti i dati del partecipante e della fruizione degli oggetti didattici.

La tracciabilità dei dati della piattaforma, degli accessi dell'utente e degli attestati viene conservata da AiFOS, nei termini previsti dalla legge.

La piattaforma è dotata del sistema di gestione LMS, in grado di monitorare e certificare:

- Lo svolgimento e il completamento delle attività didattiche di ciascun utente
- La tracciabilità di ogni attività svolta durante il collegamento al sistema e la durata
- La tracciabilità delle singole unità didattiche strutturate in Learning Object (oggetto didattico), che contiene una serie di strumenti, quali il testo della lezione, l'audio che spiega gli argomenti, documenti di approfondimento, brevi filmati di esempio ed animazioni.
- La modalità e il superamento delle valutazioni di apprendimento.

**Tempo di disponibilità di fruizione:** Il corso prevede una durata espressa in ore. Il periodo di tempo a disposizione per concludere l'intero corso, dal momento dell'acquisto e/o ricezione delle credenziali, è di 60 giorni.

**Modalità di Verifica dell'Apprendimento:** La verifica dell'apprendimento viene svolta tramite la somministrazione di **test intermedi** utili all'autoapprendimento, previsti per ogni unità didattica e di un **test finale** volto al consolidamento delle conoscenze acquisite durante lo svolgimento dell'intero corso.

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
	04	01/09/2016	3/3

**AIFOS SOGGETTO FORMATORE NAZIONALE:** AiFOS, Associazione nazionale di categoria di Confcommercio-Imprese per l'Italia, operante su tutto il territorio nazionale, soggetto ope legis (art. 32, comma 4 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e Accordo Stato Regioni del 7 luglio 2016) per la realizzazione dei corsi di formazione che ne rilascia gli attestati. AiFOS quale soggetto erogatore, su eventuale richiesta degli organi di vigilanza competenti, si impegna a rendere disponibili le credenziali di accesso al corso.

**Sede AiFOS:** palazzo CSMT, Università degli Studi di Brescia, via Branze 45 – 25123 Brescia  
**Tel.** 030.6595031  
**Fax** 030.6595040  
**Sito Web:** [www.aifos.org](http://www.aifos.org)  
**Indirizzo mail:** [e-Learning@aifos.it](mailto:e-Learning@aifos.it) - [corsi@aifos.it](mailto:corsi@aifos.it)

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
	04	01/09/2016	4/3