

Sede legale: via Pietro Florida, 2 - 90129 Palermo
Tel./fax 091.6452894 - Cell. 347.3454278
E-mail: i.livigni@bancadigermoplasma.it
P. IVA 04942520828
Ordine Nazionale dei Biologi - Albo Professionale N. 052228



CORSO PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE HACCP APPLICATE AI PROCESSI ALIMENTARI AI SENSI DEL D. LGS. 155/97

PROGRAMMI ANALITICI

DESTINATI A:

1) personale non addetto alla manipolazione:

Modulo I (durata del corso ore 4) -

2) personale addetto alla manipolazione (alimentarista):

Modulo II (durata del corso ore 8) -

3) Responsabile dell'autocontrollo:

Modulo III (durata del corso ore 16) -

Si precisa che tutte le attività di formazione saranno documentate con:

1) test d'ingresso e di uscita -

2) schede di presenza con relativa firma -

3) valutazione finale con azioni correttive nel caso di valutazione non positiva.

Palermo lì 02 Dicembre 2002

Il responsabile dell'attività formativa

Dott. Ignazio Li Vigni

PROGRAMMA DEL MODULO I DI 4 ORE

- **INTRODUZIONE**

- Finalità del D. Lgs. 155/97 -
- Legislazione Nazionale e Regionale nel settore dell'industria alimentare -
- ;Definizioni introdotte dal decreto -
- Destinatari del D. Lgs. 155/97 -

- **SISTEMA HACCP**

- Principi del sistema HACCP -
- Valutazione dei rischi -
- Identificazione dei punti critici di controllo -
- Piano di autocontrollo -
- Formazione del personale -

- **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

- Principi dell'igiene alimentare -
- Tipologie e fattori di contaminazione: rischio chimico, fisico e biologico; la contaminazione crociata -
- Nozioni di microbiologia generale -
- Contaminazione microbica e patologie causate dai microrganismi patogeni -
- Igiene di locali e attrezzature (metodi di detersione, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione) -
- Manutenzione delle attrezzature -
- Igiene del personale -
- Igiene e sicurezza degli alimenti nelle diverse fasi del ciclo produttivo -

PROGRAMMA DEL MODULO II DI 8 ORE

- **INTRODUZIONE**

- Finalità del D. Lgs. 155/97 -
- Legislazione Nazionale e Regionale nel settore dell'industria alimentare -
- ;Definizioni introdotte dal decreto -
- Destinatari del D. Lgs. 155/97 -

- **SISTEMA HACCP**

- Principi del sistema HACCP -
- Valutazione dei rischi -
- Identificazione dei punti critici di controllo -
- Piano di autocontrollo -
- Registrazioni -
- Verifiche analitiche -
- Formazione del personale -

- **IGIENE DEGLI ALIMENTI E DEL PERSONALE**

- Principi dell'igiene alimentare -
- Tipologie e fattori di contaminazione: rischio chimico, fisico e biologico; la contaminazione crociata -
- Nozioni di microbiologia generale -
- Contaminazione microbica e patologie causate dai microrganismi patogeni -
- Igiene di locali e attrezzature (metodi di detersione, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione) -
- Manutenzione delle attrezzature -
- Igiene del personale -
- Igiene e sicurezza degli alimenti nelle diverse fasi del ciclo produttivo (ricevimento, stoccaggio, preparazione, distribuzione al consumatore) -
- Ruolo del responsabile dell'autocontrollo -

PROGRAMMA DEL MODULO III DI 16 ORE

- **INTRODUZIONE**

- Finalità del D. Lgs. 155/97 -
- Legislazione Nazionale e Regionale nel settore dell'industria alimentare -
- ;Definizioni introdotte dal decreto -
- Destinatari del D. Lgs. 155/97 -

- **SISTEMA HACCP**

- Ruolo del responsabile dell'autocontrollo -
- Principi del sistema HACCP -
- Valutazione dei rischi -
- Identificazione dei punti critici di controllo -
- Piano di autocontrollo -
- Registrazioni -
- Verifiche analitiche -
- Formazione del personale -

- **IGIENE DEGLI ALIMENTI E DEL PERSONALE**

- Principi dell'igiene alimentare -
- Tipologie e fattori di contaminazione: rischio chimico, fisico e biologico; la contaminazione crociata -
- Nozioni di microbiologia generale -
- Contaminazione microbica e patologie causate dai microrganismi patogeni -
- Igiene di locali e attrezzature (metodi di detersione, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione) -
- Manutenzione delle attrezzature -
- Igiene del personale -
- Igiene e sicurezza degli alimenti nelle diverse fasi del ciclo produttivo (ricevimento, stoccaggio, preparazione, distribuzione al consumatore) -
- Ruolo del responsabile dell'autocontrollo -