



ATTESTATO di FREQUENZA e PROFITTO

Registro Attestati Sicurezza Alimentare N. 164-2023

Si attesta che

FRANCESCO RUSSO

nato a Cagliari (CA) il 26/05/1971

ha partecipato con esito positivo al *corso di formazione su*

SICUREZZA ALIMENTARE (HACCP) – CCP - SANIFICAZIONE AGENTI INFESTANTI - ALLERGENI – CULTURA SICUREZZA ALIMENTARE

ARGOMENTI TRATTATI

Sicurezza Alimentare (HACCP): Parte 1 – ore 1,5 Agenti infestanti – 0,5
Sicurezza Alimentare (HACCP): Parte 2 – ore 1,0 Allergeni – 0,5
CCP : Approfondimenti - ore 0,5 Cultura sicurezza Alimentare – 1,0
Sanificazione – ore 1,0

Ai sensi del Reg. CE 852/2004, allegato II capitolo XII e del Reg. UE 382/2021

Il corso si è svolto presso i locali della società My House s.r.l. in via Costantinopoli, 32 – 09129 Cagliari, in data 16 novembre 2023

Docente: Dott. Pasqualino Angioni - Responsabile del progetto formativo: Dott. Pasqualino Angioni - Soggetto organizzatore del corso: My House s.r.l, via Costantinopoli, 48, 09129 Cagliari - Lingua: Italiana - Durata della formazione: ore 6,0 - Verifica dell'apprendimento: Domande del docente e Test a risposta multipla


Il docente del Corso

Rilasciato da My House s.r.l. Via Costantinopoli 48, 09129 Cagliari (CA)

MY HOUSE SRL
Via ~~Il Legale Rappresentante~~, 48
09129 CAGLIARI
P. IVA 03109440929

CORSO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE (HACCP): PARTE 1° ore 1,5

- ✓ *Sicurezza Alimentare e igiene degli alimenti. Il sistema HACCP: I cinque passi preliminari e i sette principi del sistema HACCP. L'analisi dei pericoli (chimici, biologici e fisici), i CCP, i limiti critici ed i monitoraggi, le azioni correttive. La gestione della documentazione, della registrazione e le verifiche. I programmi di Prerequisiti e la loro implementazione. La sicurezza dei prodotti alimentari. Le norme alimentari cogenti: REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004, DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO ; Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". I M.O.C.A. Varie e Casi studio di riferimento*

CORSO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE (HACCP): PARTE 2° ore 1,0

- ✓ *I microrganismi e le malattie derivate. Problematiche inerenti alle malattie infettive. Gestione dell'abbigliamento da lavoro e istruzioni per gli appaltatori e visitatori. Il fumo. Igiene personale (unghie, capelli e barba, etc.). I pericoli derivanti da l'utilizzo di oggetti personali e gioielli . I requisiti legali relativi ai prodotti alimentari. Lavaggio delle mani e disinfezione. Monitoraggi giornalieri e periodici. Ruoli e responsabilità e azioni correttive. Importanza delle registrazioni e obblighi di riferimento. Il rispetto delle prescrizioni: procedure, piano HACCP, Standard e normativa di riferimento. Corretta esecuzione delle operazioni di etichettatura e imballaggio dei prodotti nello stabilimento*
- ✓ *SARS-Cov-2 e Covid 19 Aspetti generali e specifici. Varie. Casi studio di riferimento.*

CORSO SULLA SANIFICAZIONE ore 1,0

- ✓ *Generalità sui metodi di sanificazione meccanici, chimici e fisici. La detersione; La disinfezione; Il risciacquo. Prodotti per la detersione e la disinfezione. Procedure di detersione, disinfezione, risciacquo. Manipolazione, conservazione ed utilizzo dei prodotti. Implementazione Procedura Sanificazione. Varie. Casi studio di riferimento*

CORSO SUI CCP: APPROFONDIMENTI ore 0,5

- ✓ *La Sicurezza Alimentare e il sistema HACCP. I Punti Critici di Controllo CCP: individuazione e gestione. Ruoli e Responsabilità nella gestione dei CCP. I limiti critici per i CCP ed i limiti di accettabilità individuati per ciascun punto critico. Definizione dei limiti di accettabilità per il parametro considerato ai fini della valutazione del punto critico ed il monitoraggio dei CCP. Modalità, frequenza, responsabile dell'esecuzione del monitoraggio dei CCP*
- ✓ *Registrazione e verifica dei CCP. Determinazione delle azioni correttive in caso di scostamento dai limiti critici di un CCP. Le Non conformità potenziali per lo scostamento dal limite critico stabilito per la temperatura, risoluzione e prevenzione. Casi studio di riferimento*

CORSO SUGLI ALLERGENI ore 0,5

- ✓ *Allergeni: gestione del rischio e responsabilità. Le allergie ed intolleranze alimentari. Problematiche relative ai prodotti dell'organizzazione. Elenco ed analisi delle 14 categorie di allergeni identificate dalla normativa di riferimento*
- ✓ *Valutazione del rischio allergeni. Rischio allergeni derivato dalla presenza degli stessi nelle materie prime necessarie per la produzione dei prodotti aziendali. Modalità operative. Monitoraggio e azioni correttive. Le situazioni di emergenza: ritiro/riciamo. La procedura di gestione degli allergeni. Requisiti legislativi e di etichettatura relativi agli allergeni e alle intolleranze alimentari. Varie. Casi studio di riferimento*

CORSO SUGLI AGENTI INFESTANTI ore 0,5

- ✓ *Gli agenti infestanti indesiderati: Roditori, Insetti striscianti, Insetti volanti. Il monitoraggio giornaliero degli agenti infestanti indesiderati. I potenziali rischi. Le misure di prevenzione. Le azioni correttive per la gestione degli agenti infestanti. Le Responsabilità ed i ruoli per la gestione degli agenti infestanti indesiderati. La Procedura Agenti infestanti. Varie. Casi studio di riferimento*

CORSO SULLA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE ore 1,0

- ✓ *La cultura della sicurezza Alimentare. I valori della qualità e della sicurezza alimentare e la condivisione collettiva . Ruoli e responsabilità. Segnalazioni da parte del personale rispetto ad omissioni, sabotaggi, ecc. condotti dai colleghi e comunicazione . Il Piano per lo sviluppo ed il miglioramento costante di una cultura della qualità e della sicurezza alimentare . Criticità rilevate sui prodotti . Segnalazione di eventuali anomalie su pareti, soffitti, pavimenti, attrezzature. Ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare. Consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti. Comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative. Verifica che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata. Garanzia che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate. Garanzia della conformità con i pertinenti requisiti normativi. Incentivazione costante e miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi. Attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare . Varie e casi studio di riferimento.*