

# LA SICUREZZA ALIMENTARE: HACCP – PACCHETTO IGIENE

## Contesto:

In un mercato moderno ed evoluto, la sicurezza è l'obiettivo prioritario ed è strettamente collegata ai temi della salubrità, della qualità e della genuinità degli alimenti. Ebbene, va sottolineato che l'Italia è oggi all'avanguardia, nel mondo, per le garanzie che offre al consumatore in materia di Sicurezza Alimentare. L'importanza dell'Impresa Agroalimentare nel nostro sistema economico è indissolubilmente legata all'attività che l'Impresa svolge; questa deve essere fatta in modo da non ledere la salute dei consumatori e le regole poste a tutela della Sicurezza Alimentare. Nel corso degli ultimi anni la fiducia dei consumatori nella qualità e nella sicurezza dei prodotti alimentari è stata talvolta messa a dura prova dalle crisi sanitarie verificatesi nel settore alimentare. La risposta dell'Unione Europea è stata una strategia globale adottata in materia di sicurezza alimentare, che ha lo scopo di assicurare un alto livello di Sicurezza Alimentare, salute e benessere degli animali e delle piante attraverso misure coerenti "dalla fattoria alla tavola" e di effettuare un monitoraggio adeguato, garantendo al tempo stesso un efficace funzionamento del mercato interno. L'applicazione di questa strategia coinvolge lo sviluppo di azioni legislative e tende a garantire efficaci sistemi di controllo e valutare la conformità con le norme UE in materia di sicurezza e qualità alimentare; gestire rapporti con l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e garantire una gestione dei rischi su base scientifica.

## Obiettivi:

- Dotare le aziende agroalimentari delle procedure operative atte a controllare la sicurezza dei prodotti alimentari tutte le fasi della filiera: produzione trasformazione e distribuzione

## Destinatari:

- Aziende agricole ed Industrie di trasformazione
- Aziende appartenenti alla GDO
- Aziende che operano nelle Filiere Agroalimentari
- Associazioni di settore
- Operatori nell'HORECA e aziende che operano nel Settore Enogastronomico
- Società di consulenza
- Enti che si occupano della promozione di prodotti agroalimentari

## Durata:

24 ore

## Programma:

- Qualità alimentare, rintracciabilità, buone pratiche e gestione dei rifiuti
- Igiene ambientale, igiene nelle produzioni alimentari e igiene personale
- Requisiti di sicurezza degli alimenti
- Introduzione sulle norme cogenti e volontarie sulla Sicurezza Alimentare
- Contesto normativo Pacchetto igiene – HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Linee guida per l'applicazione del sistema HACCP secondo il Codex Alimentarius - step preliminari e principi
- Il team HACCP
- Diagrammi di flusso per tipologia di prodotto
- Individuazione di CCP (Critical Control Point)
- Analisi dei pericoli e determinazione delle misure preventive: pericoli fisici, chimici e biologici
- Focus: Simulazione di Audit – la ristorazione collettiva
- Esame patentino HACCP