

PROGRAMMA CORSO FAD ECM

HACCP per Biologi: sicurezza alimentare, igiene, legislazione, responsabilità professionale e applicazione del sistema di autocontrollo

Scheda sintetica dell'evento

Tipologia formativa	FAD asincrona
Destinatari	Biologi
Costo	Gratuito
Responsabile Scientifico	Dott.ssa Maria Esposito
Docente	Dott.ssa Maria Esposito
ID evento	492501
Durata complessiva	4 ore
Crediti	6,0
Obiettivo formativo	23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate
Verifica apprendimento	Questionario ECM finale a risposta multipla e questionario di qualità percepita

Razionale

La sicurezza alimentare richiede competenze integrate di microbiologia, igiene, normativa, valutazione del rischio, documentazione tecnica e capacità di tradurre gli obblighi legislativi in procedure concretamente applicabili nelle aziende alimentari.

Il biologo che opera nel settore HACCP non si limita alla predisposizione del manuale di autocontrollo, ma supporta l'operatore del settore alimentare nella lettura dei processi, nell'identificazione dei pericoli biologici, chimici, fisici e allergenici, nella verifica dei prerequisiti igienici, nella gestione della tracciabilità, nella valutazione di MOCA, allergeni ed etichettatura e nella costruzione di un sistema documentale coerente con la realtà aziendale.

Il corso fornisce un percorso operativo dalla cornice normativa alla gestione pratica dell'igiene e del sistema HACCP, con attenzione alla responsabilità professionale del biologo, alla qualità della consulenza, alla documentabilità delle attività e alla preparazione dell'azienda rispetto ai controlli ufficiali.

Obiettivi formativi

- Comprendere il ruolo del biologo nella sicurezza alimentare e nella consulenza HACCP.
- Distinguere contaminazione, pericolo, rischio, tracciabilità e rintracciabilità.
- Orientarsi tra i principali riferimenti normativi europei e nazionali in materia di sicurezza alimentare.
- Riconoscere responsabilità dell'OSA, del consulente biologo e dell'autorità competente.
- Valutare prerequisiti igienici, GHP, GMP e condizioni operative aziendali.
- Collegare sopralluogo, analisi dei pericoli, procedure, registrazioni e formazione del personale.
- Verificare la gestione di MOCA, allergeni, etichettatura e documentazione tecnica.
- Applicare i principi HACCP alla costruzione e revisione del sistema di autocontrollo.
- Individuare non conformità, azioni correttive e priorità di intervento in audit o sopralluogo.

Articolazione del corso

Modulo	Titolo	Contenuti principali
1	Introduzione alla sicurezza alimentare	Ruolo del biologo, sistema dal campo alla tavola, contaminazione, pericolo, rischio, tracciabilità, prerequisiti, controlli ufficiali
2	Legislazione avanzata e responsabilità professionale	Normativa UE e nazionale, responsabilità del consulente, documentazione tecnica, MOCA, allergeni, etichettatura, checklist integrate
3	Igiene alimentare e prerequisiti operativi	Igiene personale, locali, attrezzature, pulizia, sanificazione, pest control, gestione rifiuti, acqua, manutenzione, flussi e prevenzione delle contaminazioni
4	GHP, GMP e applicazione operativa in azienda	Buone prassi igieniche e di lavorazione, procedure operative, registrazioni, formazione degli operatori, esempi pratici e verifica sul campo
5	Sistema HACCP: analisi dei pericoli, controlli e gestione documentale	Principi HACCP, analisi dei pericoli, CP/CCP, limiti critici, monitoraggio, azioni correttive, verifiche, registrazioni e revisione del piano
Totale		

Programma dettagliato

Modulo 1 - Introduzione alla sicurezza alimentare

- Sicurezza alimentare: approccio di filiera.
- Ruolo del biologo nel settore alimentare.
- Norma, azienda, consulente e controllo ufficiale.
- Responsabilità dell'OSA e ruolo del consulente.
- Contaminazione, pericolo, rischio e tracciabilità.
- Valutazione del rischio e priorità operative.
- Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. UE 2017/625.
- Rintracciabilità, ritiro e richiamo.
- Prerequisiti, GHP e GMP.
- Esempi di contaminazione biologica, chimica, fisica e allergenica.
- Mini audit di una gastronomia.

Modulo 2 - Legislazione avanzata e responsabilità professionale

- Gerarchia normativa: regolamenti UE, decreti nazionali, procedure regionali/ASL.
- Responsabilità professionale del biologo.
- Competenza, diligenza e tracciabilità del lavoro professionale.
- Documenti tecnici: manuale HACCP, procedure, checklist, report audit, piani di campionamento, schede allergeni.
- Etichettatura: informazioni obbligatorie, lotto, scadenza/TMC, conservazione, allergeni.
- MOCA: materiali e oggetti a contatto con alimenti, dichiarazioni di conformità, condizioni d'uso e rischio di migrazione.
- Allergeni: Reg. UE 1169/2011, registro allergeni, contaminazione crociata, informazione al consumatore.
- Workflow di revisione etichetta/menù.
- Checklist integrata per sopralluogo.
- Esercitazione finale su laboratorio di pasta fresca ripiena confezionata.

Modulo 3 - Igiene alimentare e prerequisiti operativi

- Igiene personale degli operatori.
- Lavaggio mani, DPI, abbigliamento e comportamenti corretti.
- Igiene dei locali e delle attrezzature.
- Pulizia e sanificazione: differenze operative.
- Prodotti, concentrazioni, tempi di contatto e registrazioni.
- Gestione delle temperature e catena del freddo.

- Prevenzione delle contaminazioni crociate.
- Separazione crudo/cotto e alimenti ready-to-eat.
- Pest control e gestione degli infestanti.
- Gestione rifiuti, acqua, manutenzione e flussi operativi.

Modulo 4 - GHP, GMP e applicazione operativa in azienda

- Buone prassi igieniche e buone prassi di lavorazione.
- Traduzione delle buone prassi in procedure applicabili.
- Sequenze di lavoro e organizzazione degli spazi.
- Registrazioni operative e controllo delle evidenze.
- Formazione del personale.
- Verifica dell'applicazione delle procedure durante il sopralluogo.
- Audit operativo: osservare, chiedere, confrontare documenti e realtà.
- Gestione delle non conformità e definizione delle azioni correttive.
- Esempi pratici: frigoriferi, sanificazione, allergeni, MOCA, tracciabilità e lotti.

Modulo 5 - Sistema HACCP: analisi dei pericoli, controlli e documentazione

- Principi del sistema HACCP.
- Analisi dei pericoli biologici, chimici, fisici e allergenici.
- Individuazione delle fasi del processo.
- Distinzione tra prerequisiti, CP e CCP.
- Definizione dei limiti critici.
- Monitoraggio e registrazioni.
- Azioni correttive.
- Verifica del sistema e revisione periodica.
- Coerenza tra manuale HACCP, processo reale e registrazioni.
- Ruolo del biologo nella costruzione, aggiornamento e verifica del piano di autocontrollo.

Verifica dell'apprendimento

Questionario ECM finale a risposta multipla, predisposto secondo le regole applicabili alla FAD asincrona.

Valutazione della qualità percepita

Questionario di gradimento ECM al termine del corso.