



CENTRO DI FORMAZIONE PERMANENTE

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE

Corso CFP FAD 1 ACCREDITATO ECM

“COSTRUIRE ALIMENTI SICURI. IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO NELLE IMPRESE ALIMENTARI: PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE, VERIFICA”

Dal 24 ottobre 2012 al 23 ottobre 2013

Contenuti

Il corso illustra le modalità di progettazione e implementazione dei sistemi di autocontrollo igienico-sanitario presso le aziende alimentari; gli stessi principi saranno una guida per la valutazione dei sistemi di autocontrollo da parte delle autorità preposte al controllo ufficiale degli alimenti e dei mangimi, come previsto dai Regolamenti Comunitari 854/04 e 882/04; oltre a ciò vengono presentate le nuove modalità di effettuazione dei controlli ufficiali da parte delle autorità competenti.

Il corso è strutturato in due moduli. La prima parte introduttiva definisce i principi di sicurezza alimentare, descrive il ruolo dell'autocontrollo e del controllo ufficiale. La seconda parte entra nel dettaglio dei requisiti di un sistema di autocontrollo, illustrando come dovrebbero essere progettati e applicati all'interno di un'impresa alimentare.

Obiettivo formativo nazionale: *Sicurezza alimentare e/o patologie correlate*

Acquisizione competenze:

- **tecnico - professionali:** Conoscere la legislazione alimentare e i suoi orientamenti; Conoscere i concetti fondamentali su cui si basano le GHP e le modalità applicative da parte delle aziende; Conoscere le attività preliminari e i principi del metodo HACCP e le modalità applicative da parte delle aziende
- **di processo:** Saper valutare un piano di autocontrollo; saper motivare le proprie posizioni su basi scientifiche; sapersi confrontare

Sistema di supporto: autoapprendimento con tutoraggio

Al fine di garantire a tutti i partecipanti il raggiungimento degli obiettivi formativi e una personalizzazione del percorso, sono previste tre diverse figure di supporto:

- un tutor tecnologico per facilitare l'accesso alla piattaforma e ai materiali didattici e per la risoluzione di eventuali problemi tecnici. *Ricaldi Guido*
- un tutor di sistema che ha la funzione di coordinamento, di facilitazione didattica e promozione di un ambiente di apprendimento collaborativo. *Anna Nadin e Manuela Cassani*
- un esperto disciplinare a cui è possibile rivolgere quesiti, come richieste di approfondimento e confronto su problematiche incontrate sul campo. *Andrea Cereser*

Materiali didattici

Copia digitale delle slide presentate dal relatore, approfondimenti normativi, glossario, bibliografia e sitografia di riferimento.

Segreteria Organizzativa

Manuela Cassani

Viale Università, 10 – 35020 Legnaro (PD)

Tel.: +39 329 9399563 | Fax: +39 049 8084270 | e-mail: cfp@izsvenezie.it

Orari di segreteria: Lunedì-Venerdì 10:00-13:00



Dotazione Hardware e Software necessaria all'utente per svolgere l'evento

È sufficiente qualsiasi computer dotato di collegamento Internet e relativo browser (Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome o Internet Explorer - versione 9 e successive). Il computer dovrà avere installato il plugin Flash Player 7 o successive versioni.

Durata totale del corso: 10 ore

Tale indicazione è da considerarsi una soglia variabile, condizionata dalle modalità soggettive di fruizione dei materiali e di partecipazione alle attività didattiche del corso. L'ambiente di apprendimento sarà infatti caratterizzato da un'elevata interazione tra i partecipanti, che saranno guidati nel confronto di esperienze, nella condivisione di strategie professionali e di buone pratiche di autocontrollo igienico-sanitario.

Il corso sarà attivo dal 24 ottobre 2012 al 23 ottobre 2013. In questo arco temporale i partecipanti saranno suddivisi in "classi virtuali" e potranno disporre del supporto dei tutor per un tempo totale di 6 settimane consecutive, durante questo periodo il partecipante potrà accedere autonomamente alla piattaforma online e gestire in maniera personalizzata il tempo da dedicare alle attività didattiche e alle prove di valutazione. L'accesso ai materiali didattici e al forum dedicato all'interscambio professionale sarà comunque attivo per tutti i partecipanti fino al 23 ottobre 2013.

Professioni e discipline alle quali si riferisce l'evento formativo:

Biologi, chimici, medici, medici veterinari, tecnici di laboratorio biomedico e dell'ambiente, dietisti.

Metodo di verifica dell'apprendimento

Questionario a risposta multipla

Programma

Modulo 1

Tempo minimo per la fruizione delle presentazioni audio integrate da slide, valutazione, approfondimenti e discussioni in forum: 2 ore e 30 minuti

Principi di sicurezza alimentare

- Legislazione alimentare ed orientamenti comunitari: ruolo dell'autocontrollo nel contesto del sistema di sicurezza alimentare in UE
- I quattro pilastri della sicurezza alimentare: responsabilità, filiera, autocontrollo, rintracciabilità
- La sicurezza alimentare in ciascun anello della filiera: le industrie alimentari, le aziende zootecniche e agricole, le micro-imprese alimentari
- La predisposizione dei piani di autocontrollo: i prerequisiti ("Good Hygiene Practices" – "GHP")
- Il pacchetto igiene: definizione, destinatari, finalità e provvedimenti

Il ruolo dell'autocontrollo

- Le norme del pacchetto igiene indirizzate agli operatori del settore alimentare
- L'operatore del settore alimentare (OSA): compiti e responsabilità

Il ruolo del Controllo Ufficiale

- Le norme del "pacchetto igiene" indirizzate all'Autorità Competente
- Finalità e compiti dell'Autorità competente
- Metodi e strumenti del Controllo Ufficiale

Modulo 2

Tempo minimo per la fruizione delle presentazioni audio integrate da slide, valutazione, approfondimenti e discussioni in forum: 7 ore e 30 minuti

I requisiti del sistema di autocontrollo igienico sanitario

- L'organizzazione dei controlli ufficiali nella Regione del Veneto
- Le buone pratiche di igiene, i requisiti strutturali e le attività preliminari
- La predisposizione dei piani di autocontrollo: il metodo HACCP
- La check-list regionale ("lista di riscontro logica") per la valutazione dell'HACCP

Segreteria Organizzativa

Manuela Cassani

Viale Università, 10 – 35020 Legnaro (PD)

Tel.: +39 329 9399563 | Fax: +39 049 8084270 | e-mail: cfp@izsvenezie.it

Orari di segreteria: Lunedì-Venerdì 10:00-13:00