



Corso formazione sicurezza alimentare per operatore del settore alimentare (OSA)

Obbiettivi

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti abbiano ricevuto una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, rispettando i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, come previsto dal Regolamento CE 852/2004.

L'HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point - altro non sta ad indicare che l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici, e ricopre, all'interno dell'industria alimentare tutta un ruolo strategico per quanto riguarda l'autocontrollo alimentare obbligatorio per salvaguardare la qualità degli alimenti e, conseguentemente, la tutela e la salute del consumatore.

La formazione HACCP, obbligo a carico del datore di lavoro, richiede che il personale sia debitamente formato con un corso HACCP specifico, a seconda delle mansioni assegnate al singolo lavoratore. Tutti coloro che manipolano, preparano, fabbricano o anche solo trasportano alimenti devono acquisire con dei corsi di formazione specifici le competenze necessarie previste dalla normativa HACCP.

I corsi HACCP forniscono ai lavoratori le conoscenze necessarie per metterli in condizione di poter prevenire valutare ed eventualmente anche saper porre rimedio a eventuali rischi per l'igiene alimentare.

L'obiettivo di una formazione completa sull'igiene alimentare HACCP è fornire gli strumenti e le conoscenze idonee per sapere come salvaguardare e garantire il più alto grado di qualità del prodotto. I corsi in aula di HACCP si rivolgono sia a personale che manipola alimenti sia a personale che non manipola alimenti, con due obiettivi principali: il primo è di far apprendere tutte le conoscenze circa i rischi di ordine microbiologico, chimico, fisico che esistono nei processi di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti; il secondo di far rispettare i requisiti strutturali, le norme igienico sanitarie e la sicurezza nell'ambiente di lavoro.

RIFERIMENTI NORMATIVI:

Il primo gennaio 2006 è entrato in vigore il cosiddetto "pacchetto igiene" dell'Unione Europea, mettendo finalmente ordine nella normativa sull'igiene alimentare che, fino a quel momento, brulicava di innumerevoli disposizioni

specifiche emanate dai singoli paesi membri, soprattutto in materia di produzione alimentare (carne, pesce, latte, uova e così via).

Le norme

- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene alimentare;

- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/4/2004 con disposizioni specifiche

sull'igiene degli alimenti di origine animale;

- Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio con disposizioni specifiche per la vigilanza

sui prodotti di origine animali destinati all'alimentazione umana.

ARGOMENTI DEL CORSO:

- Il sistema HACCP;
- importanza del controllo visivo;
- importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
- norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- valutazione del controllo delle temperature e del microclima;
- argomenti di microbiologia alimentare;
- igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene del personale

Metodologia

Il corso è caratterizzato da una lezione teorica in cui si privilegeranno le metodologie didattiche interattive, che pongono l'attenzione sul bisogno del partecipante. Si utilizzeranno quindi come supporto didattico, oltre le slide anche materiale fotografico e video.

Idoneità dell'area e disponibilità delle attrezzature

Per le attività teoriche vengono attuate le seguenti condizioni

- Aree e aule con assenza di impianti o strutture che possano interferire con l'attività teorica di formazione e con caratteristiche tali da consentire e agevolare l'apprendimento dei lavoratori. A tal proposito disponiamo di diverse aree e sale che ci sono concesse da vari enti in ambito Giudicariense. Quando e se i numeri lo consentiranno, si predilige la formazione direttamente in azienda
- Verificate e monitorate le attrezzature a supporto dell'azione formativa necessarie .

Formatori

Tutti i formatori hanno formazione e competenze pluriennali in relazione alle tematiche della salute e sicurezza sul lavoro. I docenti indicati hanno almeno triennale esperienza di docenze in ambito di salute e sicurezza.

Il formatore del corso sarà il P.I. Todeschini Athos e il dott. Ballardini Albert

Verifiche e valutazione

Il corso si conclude con una verifica dell'apprendimento tramite un esame a test.

Al termine del corso un apposito questionario potrà essere proposto per la valutazione finale da parte dei partecipanti affinché possano esprimere un giudizio sui diversi aspetti del corso appena concluso.

Registro

È stato predisposto un registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione.

Dispense

Ad ogni partecipante che la richiederà verrà messa a disposizione una dispensa su cd, contenente documenti di utilizzo e di lettura utili a completare la formazione conseguita.

Attestato

Al termine del corso verrà redatto l'attestato individuale ad ogni partecipante.

FSA s.n.c. di Albert Ballardini & C.

Sede Legale: Via Pietra Grande, 19 38086 Madonna di Campiglio (TN)

Sede operativa: Via Nazionale, 67 38079 Pelugo (TN)

Cod. Fisc e Par. IVA 02344330226 Numero REA: TN217852

Mail : info@fsacampiglio.it www.fsacampiglio.it

Frequenza

L'attestato di frequenza verrà rilasciato a fronte della frequenza del 90% delle ore totali.

Archivio documenti

Tutti i documenti del corso, programma, registro con firme degli utenti, lezioni, verbali delle esercitazioni, test di verifica nonché la copia dell'Attestato saranno conservati, nei termini previsti dalla legge, dall'ente di Formazione FSA Campiglio che ha organizzato il corso.

FSA Campiglio

Ente accreditato presso la Provincia Autonoma di Trento per la realizzazione dei corsi di formazione e ne rilascia gli Attestati di Verifica dell'apprendimento; determinazione del Dirigente del Servizio Europa dd. 30.10.2020 n. 12