



Corso di Aggiornamento ECM sulla SICUREZZA ALIMENTARE

H.A.C.C.P.: controllo ed autocontrollo dei prodotti alimentari

Responsabile Scientifico: Prof.ssa Patrizia Laurenti - Coordinatore Didattico: Dott. Gianluigi Quaranta

Docente: Dott. Paolo Amadei

5-6-7 luglio 2012

Sono stati attribuiti al corso nr. **27,2 crediti ECM** per le seguenti figure professionali:

Medici Chirurghi, Biologi, Chimici, Dietisti, Veterinari, Tecnici della Prevenzione, Tecnici Sanitari di Laboratorio Biomedico

OBIETTIVI

- L'evoluzione dell'interesse dei consumatori verso la salubrità degli alimenti ha indotto la Commissione Europea e, sul piano nazionale, il Ministero della Salute a considerare come priorità strategica il raggiungimento degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare. La strada da percorrere a tale scopo si snoda attraverso varie tappe: l'applicazione del nuovo quadro giuridico del settore alimentare che riflette la politica "dai campi alla tavola", andando a coprire l'intera catena alimentare (Regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004); l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura; l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali (Regolamento 882/2004); la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della catena alimentare; l'attenzione verso nuove problematiche emergenti.

- Le patologie di origine alimentare costituiscono, dunque, ancora un rilevante interesse di Sanità Pubblica nei Paesi Industrializzati, in cui la diffusione della ristorazione collettiva ed il considerevole sviluppo tecnologico nei settori della produzione, trasformazione, trasporto e distribuzione degli alimenti hanno determinato una maggior attenzione, da parte delle stesse industrie, alla qualità igienica dei prodotti alimentari.

- Le aziende del settore alimentare svolgono oggi un servizio sociale per cui la sicurezza igienico-sanitaria rappresenta un requisito fondamentale.

- Si profilano, inoltre, sempre nuovi pericoli alimentari (di natura microbiologica, chimica e fisica), di fronte ai quali i responsabili della sicurezza degli alimenti e gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di fornire una risposta certa agli utenti, in termini di sicurezza.

- Una specifica formazione degli operatori del settore è necessaria per acquisire una conoscenza teorico-pratica degli aspetti atti a garantire sicurezza e qualità dei processi e dei prodotti, soprattutto alla luce delle più recenti tendenze legislative che impongono l'obbligo dell'autocontrollo e della formazione del personale.

DESTINATARI

- Operatori del settore sanitario ed alimentare (Responsabili del Controllo Ufficiale, consulenti delle Aziende per l'Autocontrollo) che per ragioni professionali e/o interesse culturale intendono approfondire gli aspetti scientifici ed applicativi in tema di assicurazione di qualità nel settore alimentare.

- Possono presentare domanda i Laureati in Medicina e Chirurgia, Veterinaria, Scienze Agrarie, Scienze Biologiche e Farmaceutiche, Fisica, Chimica, Scienze e Tecnologie Alimentari, Tecniche della Prevenzione in Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Dietista ed i titolari di Diploma Universitario e/o Laurea triennale in discipline analoghe.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Sig.ra Simona Serafini
Università Cattolica del Sacro Cuore
Servizio Formazione Permanente
Largo Francesco Vito, 1 - 00168 ROMA
Tel. 06-30154297 - Fax. 06-3051732
e-mail: sserafini@rm.unicatt.it

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 400,00 IVA compresa a titolo di rimborso delle spese del materiale didattico e di organizzazione.

La quota dovrà essere versata solo a seguito della conferma dell'ammissione da parte del Servizio Formazione Permanente.

Le iscrizioni potranno pervenire fino a 2 settimane dall'inizio del Corso.

In caso di un numero di domande superiori rispetto ai posti disponibili (massimo 40), si seguirà l'ordine di arrivo.

La Direzione si riserva di non attivare il Corso in caso di insufficiente numero di iscritti.

CALENDARIO E METODOLOGIA DIDATTICA

I giorno - Giovedì 5 Luglio 2012

Mattina

8.30-10.30: Introduzione al sistema H.A.C.C.P.
10.45-13.45: Introduzione al sistema H.A.C.C.P.

Pomeriggio

14.30-16.30: Le tappe per la realizzazione del Piano
16.45-17.45: Il team H.A.C.C.P.
17.45-18.45: Descrizione dei prodotti e loro utilizzo
18.45-19.45: I diagrammi di flusso

II giorno - Venerdì 6 Luglio 2012

Mattina

8.30-10.30: Analisi dei pericoli ed esercitazioni relative
10.45-13.45: Analisi dei pericoli ed esercitazioni relative

Pomeriggio

14.30-15.30: Individuazione dei CCP
15.30-16.30: Limiti critici e monitoraggio
16.45-17.45: Azioni correttive
17.45-19.45: Esercitazioni

III giorno - Sabato 7 Luglio 2012

Mattina

8.30-10.30: Procedure di verifica e criteri microbiologici di riferimento
10.45-11.45: Esercitazioni
11.45-12.45: Raccolta e gestione della documentazione
12.45-13.45: Esempi di Piano H.A.C.C.P. ed errori di più comune riscontro
13.45-14.00: valutazione del corso e questionario di verifica dell'apprendimento

Metodologia: lezioni formali, lavori di gruppo e discussione, continuazione del lavoro di gruppo attraverso il confronto con i colleghi al di fuori dell'attività formale, produzione di elaborati oggetto di valutazione.

SEDE DEL CORSO

AULA JENNER Collegio Nuovo Joanneum
Università Cattolica del Sacro Cuore
Largo Francesco Vito, 1 - 00168 Roma

DOCENTE

Dott. PAOLO AMADEI
SIAN Azienda USL Roma A

RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL CORSO

Prof.ssa Patrizia Laurenti
Istituto di Igiene, Università Cattolica del Sacro Cuore
Tel. 06-30155836 oppure 06-30154396 - Fax 06-35001522 - e-mail
pl Laurenti@rm.unicatt.it

COORDINAMENTO DIDATTICO

Dott. Gianluigi Quaranta
Istituto di Igiene, Università Cattolica del Sacro Cuore
Tel. 06-30154396

La scheda di ammissione dovrà essere compilata online sul sito

www.rm.unicatt.it/corsi