

CORSO DI FORMAZIONE

“LE VERIFICHE SULLO STATO DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SUL RISPETTO DELLE PRESCRIZIONI IGIENICO-SANITARIE. Modalità Operative e Atti da Redigere”

DOCENTE: **DOMENICO GIANNETTA** – *Comandante Polizia Locale - Specialista in Organizzazione e Gestione della Sicurezza Urbana - Esperto Protezione Civile – Sportello Unico Attività Produttive*

29 GIUGNO 2021

ORARIO: 9.00 - 13.00

IN VIDEOCONFERENZA CON PC/SMARTPHONE O REGISTRAZIONE

DAL COMANDO O DA CASA (UTENZA SINGOLA)

€ 60

ISCRIZIONE COLLETTIVA O REGISTRAZIONE	FINO A 4 OPERATORI € 230	FINO A 6 OPERATORI € 340	FINO A 8 OPERATORI € 450	FINO A 10 OPERATORI € 555	OLTRE I 10 OPERATORI SU RICHIESTA
--	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	------------------------------	--------------------------------------

PRESENTAZIONE

La sicurezza degli alimenti prodotti, commercializzati o somministrati non può prescindere dal rispetto di precise norme igieniche. Un cibo mal conservato, manipolato in modo scorretto o esposto ad inquinamenti di vario tipo può infatti provocare seri danni a chi lo consuma. Il seminario è rivolto sia agli addetti alla preparazione ed alla vendita dei prodotti alimentari che agli organi di controllo perché propone informazioni di carattere tecnico - scientifico e norme di comportamento che possono contribuire a rafforzare la prevenzione e la sicurezza per tutti i cittadini. La mission che accomuna tutti è il diritto alla salute, principio costituzionalmente garantito dalla nostra carta costituzionale (art. 32). Si tratta di riuscire a trovare la giusta guida normativa ma soprattutto pragmatica nell'andare ad affrontare il delicato tema della sicurezza alimentare. Una guida pratica per conoscere e affrontare gli adempimenti legati all'attività ispettiva relativa all'igiene degli alimenti, in ogni fase del processo che va dalla lavorazione alla somministrazione. La prima parte è dedicata al controllo sui prodotti partendo dall'analisi dei controlli amministrativi mediante accessi nei locali delle imprese. Nella seconda parte vengono analizzati di metodi di conservazione degli alimenti ma soprattutto le politiche di food safety. Modulistica, prontuari e best practices operative rappresentano un'attrazione di non poco conto per tutti gli stakeholders della sicurezza alimentare.

PROGRAMMA

I CONTROLLI SUI PRODOTTI

Le attività ispettive e di accertamento
 L'accesso nei locali delle imprese

Il controllo nel settore non alimentare
 Il controllo nel settore alimentare

LA REDAZIONE DEGLI ATTI

I verbali di accertamento
 Il verbale di accesso
 Il verbale di contestazione amministrativa
 L'invito alla esibizione di documentazione commerciale
 Il verbale identificazione, elezione / dichiarazione domicilio e nomina / assegnazione / difensore
 Il verbale di distruzione
 Il verbale di sequestro
 La scheda prodotto
 Il sequestro dei beni

LE NORMATIVE DEL SETTORE NON ALIMENTARE

Marcatura CE - Made in Italy - Codice del Consumo
 La vendita di mascherine prive del marchio CE

LE NORMATIVE DEL SETTORE ALIMENTARE

Il cattivo stato di conservazione degli alimenti ai sensi dell'art. 5, lett. b), della Legge n. 283/62
 La data di scadenza e il termine minimo di conservazione

LA MODULISTICA

Il verbale di accesso
 Il verbale di accesso e contestazione di violazione amministrativa
 L'invito all'esibizione della documentazione
 Il verbale di identificazione/Dichiarazione di domicilio/Nomina del difensore
 La scheda prodotto
 Il verbale di restituzione di cose sottoposte a sequestro amministrativo
 Il verbale di distruzione

<p>Il prontuario delle violazioni nel settore non alimentare</p> <p>LA SICUREZZA E L'IGIENE DEGLI ALIMENTI</p> <p>La protezione dei prodotti alimentari La conservazione degli alimenti Come conservare gli alimenti Il freddo che conserva I metodi fisici di conservazione La catena del freddo Il calore che conserva Sottrarre l'acqua o l'aria per conservare Conservazione con additivi chimici Fermentazione</p> <p>LE POLITICHE DI FOOD SAFETY</p> <p>La sicurezza alimentare L'igiene negli alimenti Hazard Analysis and Critical Control Points Il manuale HACCP Il confezionamento degli alimenti La data di scadenza L'etichetta di identificazione Prontuario Etichettatura Prodotti Alimentari L'etichetta nutrizionale</p>	<p>Gli allergeni La Registrazione sanitaria Definizioni e riferimenti normativi (Reg. CE 178/2002-Reg. CE 852/2004) La Registrazione sanitaria nell'ambito dell'attività di somministrazione temporanea La competenza della Polizia Locale</p> <p>I DISPOSITIVI PER LA MISURAZIONE DEL PESO</p> <p>Controlli delle bilance Prontuario operativo</p> <p>MODULISTICA</p> <p>Verificazione periodica obbligatoria degli strumenti per pesare Verbale di accertamento ed ispezione dei luoghi e delle cose diverse da privata dimora Processo verbale per l'assunzione di sommarie informazioni Verbale di accertata violazione amministrativa Processo verbale di sequestro amministrativo</p> <p>TEST FINALE CON VALUTAZIONE</p>
<p>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</p> <p>L'iscrizione si effettua ON LINE collegandosi a www.infocds.it, SEZIONE FORMAZIONE; scegliere il corso che interessa e COMPILARE IL FORM. La mancata partecipazione senza preavviso di almeno 48 ore, da comunicare per e-mail all'indirizzo formazione@infopol.biz, comporta il pagamento integrale della quota. L'iscrizione si intende perfezionata con l'invio della nostra conferma per e-mail.</p> <p>Per informazioni formazione@infopol.biz</p>	<p>La dispensa e l'attestato di partecipazione verranno inviati per e-mail agli iscritti. I prezzi sono da intendersi Iva 22% esclusa. Ai sensi dell'art. 10, d.p.r. 633/72, la quota è esente Iva se la fattura è intestata a un Ente pubblico. La quota è da intendersi AL NETTO delle spese di bonifico e di marca da bollo (euro 2 su tutte le fatture esenti IVA di importo superiore a euro 77,47). La quota va versata ANTICIPATAMENTE SE PRIVATO, con bonifico su c/c intestato a: INFOPOL S.R.L. a socio unico – IBAN IT05Z0306901789100000006162, INTESA SANPAOLO</p>

Per riesame, verifica e validazione

Paola Compagnoni