

IGIENE E LEGISLAZIONE SULLE DERRATE ALIMENTARI – MODULO 2 –

Competenza L'esercente conosce le disposizioni, le leggi e le norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare e le applica correttamente. In particolare, esegue un ineccepibile autocontrollo igienico.

	Obiettivi didattici
Legislazione delle derrate alimentari	Conoscere tutte le basi legali applicabili (incluse quelle specifiche e legate ad ogni pietanza specifica) e la regolamentazione delle competenze in ambito di controllo: LDerr 817.0, ODerr 817.02 in particolare artt. 75-85, OID 817.022.16, ORI 817.024.1 e altre norme collegate. Elementi infrastrutturali legati all'igiene secondo Lear
Microbiologia e igiene alimentare	Riconoscere i rischi legati alla gestione non corretta e le alterazioni visibili e non visibili delle derrate alimentari, la causa del loro insorgere e come prevenirle Conoscere ed elencare i metodi di conservazione Applicare e controllare l'igiene personale Gestione dell'igiene nelle strutture di lavoro
Dichiarazione e caratterizzazione degli alimenti (inclusa la tematica degli allergeni e della rintracciabilità)	Conoscere come dichiarare e caratterizzare correttamente le pietanze e saper gestire il pericolo allergeni e la rintracciabilità.
HACCP e sicurezza alimentare	Conoscere i pericoli per garantire la sicurezza alimentare attraverso il sistema HACCP-Analisi dei pericoli e gestione dei punti critici (come da Codex alimentarius)
Autocontrollo	Saper allestire un sistema di controllo autonomo (secondo 74-75 ODerr dell'USAV) e gestire le relative schede di registrazione; nello specifico: la garanzia della buona prassi procedurale, inclusa la garanzia della protezione dagli inganni, l'applicazione del sistema di analisi dei pericoli e la relativa valutazione dei rischi e dei punti critici di controllo ("Hazard Analysis and Critical Control Points", sistema HACCP) o dei relativi principi, il monitoraggio, la gestione delle non conformità, la campionatura e l'analisi, la rintracciabilità, il ritiro e il richiamo e la gestione della documentazione. Quest'ultima in particolare nell'ambito di: a) gestione fornitori e specifiche prodotti d'acquisto; b) corretta ricezione e stoccaggio; c) preparazioni e controllo relativi parametri critici ; d) personale e servizi del personale; e) infrastrutture.
Responsabilità dell'esercente	Mettere in evidenza le responsabilità dell'esercente verso il consumatore e le Autorità e le lacune che esso può riscontrare nella sua gestione al fine di evitarle.
Esame	Esame orale da 30 minuti