

Azienda Sanitaria Locale N° 5 “Spezzino”



S.C. Formazione e Promozione alla Salute

**Un sistema spaziale: l'HACCP.
Controllo dell'igienicità lungo tutta la catena di produzione.
Autocontrollo dell'operatore: prevenzione e conservazione degli alimenti**

PROGETTO D'EDUCAZIONE ALLA SALUTE PER L'ISTITUTO ALBERGHIERO DELLA SPEZIA

Ideato da: cavallini & Orlandi & Cappelli

LINEE GUIDA ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

L'acronimo HACCP (in inglese Hazard Analysis Critical Control Point) significa "Analisi dei Rischi e dei Punti Critici di Controllo".

Detta sigla corrisponde a una metodologia di tipo preventivo, sistematico e documentato, atta a garantire la sicurezza alimentare, resa obbligatoria dall'Unione Europea mediante la vigente normativa comunitaria (Regolamento CE n. 852/2004) per tutte le imprese del settore alimentare.

Attraverso tale strumento, si procede in maniera sistematica ad un'analisi dei pericoli insiti nelle diverse fasi delle attività del settore alimentare (produzione, trasformazione, deposito, trasporto, vendita, ecc.), individuando i punti del processo produttivo che permettono di tenere sotto controllo eventuali pericoli, definendo quali di questi risultino determinanti per la salute del consumatore ed esercitando azioni preventive, di monitoraggio e, nei casi di non conformità, correttive.

Conoscere questa metodologia di prevenzione è indispensabile per chiunque lavori nel campo della ristorazione o della trasformazione degli alimenti, perché (applicandola) è in grado di garantire un alto livello di sicurezza alimentare, a tutela della salute dei consumatori.

Il progetto, che è realizzato da oltre dieci anni all'Istituto Professionale Alberghiero, si da favorire e diffondere una cultura della prevenzione e della sicurezza nel campo alimentare, è stato anche materia di approfondimento (POF).

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

ESPERTI

- Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
- Veterinario

DESTINATARI

- Studenti e docenti dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "G. Casini"

OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI ED OBIETTIVI DI RISULTATO

- La necessità del sistema HACCP
- L'HACCP nell'igiene alimentare
- Storia e stato dell'arte del sistema HACCP
- Principi base del sistema HACCP

- Benefici del sistema HACCP

METODO DIDATTICO

- Lezione frontale (input teorici, visivi e pratici).

MATERIALE UTILIZZATO

- Presentazione su supporto informatico (programma Power Point), che sarà poi fornita ai docenti come materiale di studio per successivi approfondimenti.

TEMPI e PROGRAMMA

- Lezioni della durata di circa due ore
- verifica finale

