



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

ISTITUTO DI SANITA' PUBBLICA – SEZIONE DI IGIENE

**CORSO DI AGGIORNAMENTO
H.A.C.C.P.: CONTROLLO E AUTOCONTROLLO
DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Anno Accademico 2013 - 2014

SI ATTESTA

che Mauro Sgarra

ha partecipato al Corso svoltosi nei giorni 18 – 19 – 20 settembre 2014

IL DIRETTORE DEL CORSO
Prof.ssa Patrizia Laurenti



Roma, 20 settembre 2014



Corso di Aggiornamento ECM sulla SICUREZZA ALIMENTARE

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

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

Docente: *Dott. Paolo Amadei*

18, 19 e 20 Settembre 2014

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

Medico Chirurgo (Discipline: Igiene, epidemiologia e sanità pubblica; Igiene degli alimenti e della nutrizione);

Veterinario (Discipline: Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;

Igiene prod. trasf. commercial., conserv. e tras. alimenti di origine animale e derivati; Sanità animale); Biologo;

Chimico (Chimica analitica); Tecnico della Prevenzione nell' Ambiente e nei Luoghi di Lavoro; Tecnico Sanitario di Laboratorio Biomedico; Dietista.

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 "da campo alla tavola", andando a coprire l'intera catena alimentare [Regolamenti (CE) 853, 853 ed 854 del 2004]; l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità di una produzione alimentare sicura; l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali [Regolamento (CE) 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 ancora un rilevante interesse e, al tempo stesso, un problema attuale per la Sanità Pubblica anche 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 alimentari, alla qualità igienica dei prodotti, oltre che a quella nutrizionale ed organolettica.
- Le aziende del settore alimentare svolgono, oggi, un servizio sociale per cui la sicurezza igienico-sanitaria rappresenta un requisito fondamentale ed imprescindibile.
- 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 alimentare è necessaria per acquisire una conoscenza approfondita degli aspetti atti a garantire sicurezza e qualità sia dei prodotti alimentari, sia dei processi produttivi, soprattutto alla luce delle più recenti tendenze legislative che impongono l'obbligo della formazione del personale e dell'autocontrollo, da realizzarsi con la metodologia H.A.C.C.P..
- Nozioni e conoscenze tecniche ("sapere") devono, oggi più che mai, essere affiancate da specifiche e solide competenze ("saper fare" e "saper valutare") nel campo del controllo e dell'autocontrollo alimentare.

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

SERVIZIO MANIFESTAZIONI, CORSI DI FORMAZIONE,
ECM E CONGRESSI

Università Cattolica del Sacro Cuore
Largo Francesco Vito, 1 - 00168 ROMA
Tel.: 06-30155715
Fax: 06-3051732
e-mail: p.delbrincione@rm.unicatt.it

QUOTA DI ISCRIZIONE

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

La quota dovrà essere versata soltanto a seguito della conferma dell'ammissione da parte del Servizio Manifestazioni, Corsi di Formazione, ECM e Congressi.

La domanda di ammissione dovrà pervenire **entro il 4 Settembre 2014**.

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.

Il rilascio dei crediti ECM è subordinato allo svolgimento ed al superamento della verifica finale dell'apprendimento.

CALENDARIO E PROGRAMMA DEL CORSO

I giorno - Giovedì 18 Settembre 2014

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 19 Settembre 2014

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 ed ultimo giorno - Sabato 20 Settembre 2014

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, verifica dell'apprendimento e chiusura del Corso

Metodologia: lezioni formali, esercitazioni singole ed a piccoli gruppi con discussione dei risultati in plenaria, continuazione del lavoro di gruppo attraverso il confronto con i colleghi al di fuori dell'attività formale.

SEDE DEL CORSO

Collegio Nuovo Joanneum
Aula Jenner
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 Sanità Pubblica - Sezione 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 Sanità Pubblica - Sezione di Igiene - Università Cattolica del Sacro Cuore
Tel.: 06-30154396

La scheda di ammissione dovrà essere compilata online collegandosi al seguente indirizzo:

<http://roma.unicatt.it/offerta-formativa-corsi-di-formazione-aggiornamento-ecm>