

Prot n. 1618/PAF del 05/09/2016

PROGRAMMA CORSO HACCP

Secondo ill Reg. 852/2004/CE

Il corso HACCP è rivolto agli operatori ed ai titolari del settore alimentare nonché ai responsabili dei piani di autocontrollo.

La formazione si compone di una unità formativa A di base per tutti gli OSA e gli alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare ed una unità formativa B aggiuntiva alla precedente, a carattere specifico e teorico-operativo, che deve essere garantita a tutti i titolari ed i responsabili dei piani di autocontrollo, nonché a tutti coloro che si occupano di produzione e preparazione degli alimenti.

A. ADDETTI (Vendita, Somministrazione, deposito e trasporto) – 12 ore

B. TITOLARI, RESP. AUTOCONTROLLO – 16 ore

C. Aggiornamento ADDETTI – 4 ore

D. Aggiornamento TITOLARI – 8 ore

Articolazione dei contenuti

DATA	TITOLO	ARGOMENTI	DURATA
1° giornata	Unità formativa A	a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; b) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; c) Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare; d) Conservazione alimenti; e) Approvvigionamento materie prime e tracciabilità; f) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; g) Igiene personale; h) I manuali di Buone Prassi Igieniche; i) Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale.	8 ore
2° giornata	Unità formativa B	a) L'articolazione di un piano di autocontrollo; b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;	8 ore

		<p>c) Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati;</p> <p>d) Allergie e intolleranze alimentari;</p> <p>e) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.</p>	
--	--	--	--

APPROVAZIONE PROGRAMMA:

Il programma è conforme ai contenuti del Reg. 852/2004/CE

Genova, 05/07/2016

**Il Segretario Regionale UGL Liguria**

Stelvio Musicò



Per p.v. l'Amministratore di
Gruppo Alta Formazione Srl
Carmela Lucà



Prot. N. 1639/CAF del 05/09/16

Corso HACCP modulo A

NOME: _____ DATA: _____

ESERCIZIO: _____ FUNZIONE: _____

1. **Qual è la normativa di riferimento attuale per le procedure di autocontrollo in base al metodo HACCP?:**

- a) D.L. 155\97.
- b) D.L. 388\2003
- c) REG. CE 852\2004.
- d) D.Lgs. 81\2008.

2. **Rischi e pericoli alimentari possono essere:**

- a) Chimici e fisici.
- b) Microbiologici.
- c) Chimici, fisici e microbiologici.
- d) Fisici e microbiologici.

3. **HACCP significa:**

- a) Analisi del pericolo e punti critici di controllo.
- b) Analisi dei pasti e punti di controllo del colesterolo.
- c) Azzardo del pericolo e punti critici di controllo.
- d) Analisi del pericolo e punti di controllo del colesterolo.

4. **I punti fondamentali del sistema HACCP, detti principi, sono:**

- a) 3
- b) 10
- c) 5
- d) 7

5. **Come possono essere conservati gli alimenti non deperibili? :**

- a) Possono essere conservati a terra.
- b) Possono essere conservati a temperatura ambiente ma sempre separati da prodotti non alimentari.
- c) Possono essere conservati a temperatura ambiente a contatto con prodotti non alimentari.
- d) Possono essere conservati a terra, a temperatura ambiente.

6. **Come avviene la sterilizzazione? :**

- a) L'alimento viene portato a 70°C-80°C per alcuni minuti.
- b) L'alimento viene portato a -12°C - -20°C.
- c) L'alimento viene portato a 120°C-150°C per alcuni minuti.
- d) L'alimento viene portato a 0°C-4°C.

7. **La refrigerazione uccide tutti i batteri pericolosi che possono essere presenti negli alimenti? :**

- a) No, ma rallenta l'attività microbica.
- b) Uccide alcuni batteri che sono sensibili alla basse temperature.
- c) Li uccide tutti.

Test di apprendimento finale



Prot. N ~~1638/CAF~~ del 05/09/16

d) Al contrario ne favorisce la crescita.

8. Qual è il metodo corretto per raffreddare i cibi cotti? :

- e) Raffreddamento all'aperto.
- f) Raggiungimento a cuore di una temperatura inferiore a 10°C in massimo 2 ore.
- g) Raffreddamento a temperatura ambiente.
- h) Raggiungimento a cuore di una temperatura superiore a 20°C in massimo 2 ore.

9. Qual è la temperatura più idonea per conservare gli alimenti contenenti carne, uova o pesce? :

- a) 4° C
- b) 10° C
- c) 15° C
- d) 38° C

10. Qual è l'intervallo di temperatura per la conservazione del latte fresco? :

- a) Tra -18° C e 0° C
- b) Tra 0° C e 4° C
- c) Tra 63° C e 68° C
- d) Tra 10° C e 60° C

11. Perché ritieni che sia importante lavarsi le mani prima di manipolare gli alimenti? :

- a) Per dare loro un aspetto più attraente.
- b) Perché lo richiede la legge.
- c) Per ridurre il rischio di contaminazione degli alimenti ad opera di germi presenti sulle mani.
- d) Per ridurre il rischio che l'addetto corre di contaminarsi attraverso gli alimenti.

12. Cos'è il decalogo del buon alimentarista? :

- a) Una lista di 10 norme di comportamento stabilite dall'Organizzazione Mondiale della Sanità.
- b) Una lista di 10 alimenti sani.
- c) Una lista di 10 leggi del settore alimentare.
- d) Una lista di 10 premi per le aziende del settore alimentare

RISPOSTE ESATTE: _____/12

FIRMA DOCENTE:

FIRMA CORSISTA:



Corso HACCP modulo B

NOME: _____ DATA: _____

ESERCIZIO: _____ FUNZIONE: _____

1. Qual è la superficie più adatta dal punto di vista igienico per tagliare e preparare alimenti?

- a) Un tagliere di legno.
- b) Un supporto di gomma dura.
- c) Superfici di legno duro.
- d) Plastiche laminate resistenti (Teflon).

2. Qual è il miglior metodo per controllare le contaminazioni da insetti (*mosche, etc...*)?

- a) Eliminazione dei luoghi di riproduzione.
- b) Uso di insetticida spray.
- c) Impedire l'accesso al cibo.
- d) Apparecchi per l'elettrocuzione degli insetti.

3. Che differenza c'è tra la data di scadenza e termine minimo di conservazione?

4. Qual è l'intervallo di temperatura ottimale per la conservazione di salumi e formaggi?

--

5. Qual è l'intervallo di temperatura ottimale per la conservazione di prodotti ortofrutticoli freschi?

--

6. Che cosa sono i prodotti di IV gamma?

Prot. N 1639/CAF del 05/09/16

7. Qual è l'intervallo di temperatura di surgelamento?

--

8. Quali sono i controlli da effettuare quando si ritira merce deperibile dai fornitori? (*Elencare almeno 3 tipi di controllo*)

9. Che differenza c'è tra detergente e disinfettante?

10. Che tipo di batterio si può trovare nelle uova fresche?

11. Che effetto ha il freddo sulla moltiplicazione dei batteri?

12. Che effetto ha una temperatura superiore ai 65° C sulla moltiplicazione dei batteri?



Prot. N 1639/2016 del 05/09/16

13. Che cosa significa H.A.C.C.P. (Hazard Analysys and Critical Control Points)? Indicare la risposta esatta tra quelle sotto riportate:

- a) Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici.
- b) Analisi dei punti critici e controllo dei pericoli.
- c) Controllo delle fasi a rischio nella filiera di produzione.
- d) Controllo dei fornitori.

14. Che cos'è un Manuale di Autocontrollo?

15. Che cos'è un Manuale di corretta prassi igienica?

16. Che cos'è un Punto Critico?

17. In fase di conservazione a freddo degli alimenti qual è il punto critico?

18. Quali sono i tipi di documenti da conservare e tenere aggiornati (a disposizione delle autorità competenti) nel manuale di autocontrollo?

- Bolle di consegna merce fornitori.
- Autocertificazione HACCP dei fornitori.
- Attestati di formazione.
- Provenienza e Rintracciabilità dei prodotti alimentari.



Prot. N 1639/04AF del 05/09/16

- Certificati delle analisi effettuate sulle superfici e/o sugli alimenti.
- Schede tecniche dei prodotti utilizzati per la sanificazione.
- Libretti sanitari.
- Rapporti attività disinfestazione rilasciati da ditta autorizzata.

19. Chi è responsabile dell'autocontrollo?

20. Cosa si intende per merce non conforme?

21. Con cosa si deve misurare la temperatura di un frigorifero?

22. Qual è la temperatura più rischiosa per un alimento deperibile?

--

23. Quali sono gli alimenti deperibili cosiddetti "a rischio"?

24. Come si scongela un cibo?

25. Che cosa è la rotazione di stoccaggio?

Prot. N 1689/CAF del 05/09/16

26. Dove si devono conservare le uova ed a quale temperatura?

27. Che cos'è la ANISAKIS?

- a) Un parassita dei pesci.
- b) Un batterio dei pesci.
- c) Un formaggio giapponese.
- d) Un virus dei pesci.

28. Come deve essere pre-trattato il pesce che viene consumato crudo?

- a) Deve essere tenuto in frigorifero a 4° C.
- b) Deve essere tenuto in surgelatore a -20° C per almeno 24 ore.
- c) Deve essere cotto.
- d) Deve essere manipolato con guanti.

RISPOSTE ESATTE: _____/34

FIRMA DOCENTE:

FIRMA CORSISTA:

