

**CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI DELLA POLIZIA LOCALE**

**“LE VERIFICHE SULLO STATO DI CONSERVAZIONE  
 DEGLI ALIMENTI E SUL RISPETTO DELLE PRESCRIZIONI  
 IGIENICO-SANITARIE. Modalità Operative e Atti da Redigere  
 Formazione Covid-19 ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 81/2008”**

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

**23 OTTOBRE 2020**

ORARIO: 9.00 - 13.00

**IN VIDEOCONFERENZA CON PC/SMARTPHONE O REGISTRAZIONE**

**DAL COMANDO O DA CASA (UTENZA SINGOLA)**

€60

<b>ISCRIZIONE COLLETTIVA O REGISTRAZIONE</b>	FINO A 4 OPERATORI €210	FINO A 6 OPERATORI €300	FINO A 8 OPERATORI €385	FINO A 10 OPERATORI €450	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, proutari e best practices operative rappresentano un'attrazione di non poco conto per tutti gli stakeholders della sicurezza alimentare. L'art. 37 comma 1 lettera a) del D.Lgs. n. 81/08 prevede che il datore di lavoro debba assicurare a ciascun lavoratore una formazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza che affronti in particolare i

seguenti argomenti:

- concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza;
- la durata di tale modulo generale non deve essere inferiore alle 4 ore (come specificato dall'Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011).

Il corso di specializzazione affronta in maniera puntuale il Rischio Biologico COVID-19.

**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

**LE NORMATIVE DEL SETTORE ALIMENTARE**

## 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  
Il prontuario delle violazioni nel settore non alimentare

## LA SICUREZZA E L'IGIENE DEGLI ALIMENTI

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

## LE POLITICHE DI FOOD SAFETY

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  
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

## I DISPOSITIVI PER LA MISURAZIONE DEL PESO

Controlli delle bilance  
Prontuario operativo

## MODULISTICA

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

## RISCHIO BIOLOGICO COVID-19

Il Virus SARS-CoV-2: caratteristiche e rischi per la salute  
Come classificare il virus SARS-CoV-2 ai fini del rischio biologico  
Il "Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro"  
Le linee guida ed i protocolli di sicurezza regionali  
Il D.Lgs. 81/08, analisi e valutazione dei rischi: cosa fare e come fare  
Come applicare le misure anticontagio COVID19 richieste dal protocollo nazionale  
La pulizia e la sanificazione ai sensi del DM 7 luglio 1997 n. 274  
La sanificazione e la Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020  
Quali misure di sicurezza anticontagio COVID-19 devono essere attuate nella conservazione degli alimenti  
Suggerimenti pratici di una corretta applicazione per la tutela dei lavoratori

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

L'iscrizione si effettua **ON LINE** collegandosi a [www.infocds.it](http://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](mailto:formazione@infopol.biz), comporta il pagamento integrale della quota. L'iscrizione si intende perfezionata con l'invio della nostra conferma per e-mail.

**Per informazioni** [formazione@infopol.biz](mailto:formazione@infopol.biz)

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 IT93G031110164900000010365, UBI BANCA oppure con carta di credito sul conto Paypal Infopol [paypal.me/infopolsrl](https://paypal.me/infopolsrl)

Per riesame, verifica e validazione

*Laura Compagnoni*