

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

ISCRIZIONE COLLETTIVA O REGISTRAZIONE	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, prontuari 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, **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, 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

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

Per riesame, verifica e validazione

Laura Compagnoni