



IGIENE DELLA RISTORAZIONE

*Corso di formazione sull'Igiene e la Sicurezza Alimentare per addetti alla ristorazione e alle gastronomie (anche supermercati e GDO) in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria.
Corso di otto ore + questionari interattivi di valutazione dell'apprendimento*

SOMMARIO

Cap. 1

ANALISI DEL RISCHIO

Il rischio alimentare

Le proprietà dei microrganismi

Condizioni di crescita dei batteri

Meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti

Analisi del rischio nelle attività di somministrazione e vendita di alimenti e bevande

Gli allergeni

Cap. 2

IGIENE DEL PROCESSO – DIAGRAMMI DI FLUSSO

Cap. 2A

APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Controllo e tempi di consegna

Modalità di controllo degli alimenti e loro freschezza

Tipo di alimento e controllo

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

Come riconoscere un prodotto contraffatto

Igiene del mezzo di trasporto

Caratteristiche dei mezzi di trasporto delle carni e dei prodotti della pesca

Temperature di trasporto degli alimenti

- *Condizioni di temperatura durante il trasporto di sostanze alimentari non congelate, né surgelate*

- *Condizioni di temperatura durante il trasporto di sostanze alimentari congelate e surgelate*

Fornitori qualificati

Etichettatura

- *Etichettatura dei prodotti vegetali nella vendita al dettaglio e all'ingrosso*

- *Prodotti confezionati "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro"*

Deposito

Temperature di conservazione

Cap. 2B

ASPETTI MERCEOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Classificazione merceologica degli alimenti di origine animale e vegetale

Cap. 2C

PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E VENDITA

Igiene delle preparazioni

Pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti

Fattori principali che influenzano la moltiplicazione dei microrganismi

Il congelamento degli alimenti

Lo scongelamento

Differenza tra congelazione e surgelazione

La cottura
Il raffreddamento dopo la cottura
Lavaggio e disinfezione dei vegetali
Igiene nel servizio di somministrazione
Approvvigionamento delle acque
Preparazioni etniche (kebab, sushi e sashimi)
Catering
Frittura degli alimenti

Cap. 3

SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE

- Buone regole di comportamento
- Buone regole per contribuire al consumo responsabile delle bevande alcoliche
- Sintesi della Normativa per il contrasto dell'alcol

Cap. 4

IGIENE AMBIENTALE DELLE STRUTTURE E ATTREZZATURE

Procedure di pulizia e disinfezione

- *Rimozione dei rifiuti grossolani*
- *Detersione*
- *Disinfezione*
- *Detergenti e disinfettanti di uso comune*
- *Sanificazione delle attrezzature*

Monitoraggio e lotta agli infestanti

Smaltimento rifiuti delle lavorazioni

Cap. 5

REQUISITI IGIENICO-SANITARI DELLE ATTREZZATURE E DEI LOCALI DI PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E VENDITA.

Attrezzature e strumenti

Manutenzione dei locali e delle attrezzature

Cap. 6

AUTOCONTROLLO

Analisi dei pericoli alimentari chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;

Metodologie di autocontrollo e principi del sistema HACCP

Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare

I sette principi del sistema HACCP

- *Primo principio – Analisi del rischio*
- *Secondo principio – Individuazione dei punti critici*
- *Terzo principio – Limiti critici*
- *Quarto principio – Monitoraggio*
- *Quinto principio – Azioni correttive*
- *Sesto principio – Verifica del sistema*
- *Settimo principio – Registrazione e gestione dei documenti*

Cap. 6A

GUIDA ALLA STESURA DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Cap. 7

PROCEDURE DI GESTIONE DEL SISTEMA HACCP

Procedura di verifica delle non conformità e delle emergenze

Procedura di revisione del sistema

Cap. 8

IGIENE DELLA PERSONA E PROCEDURE SPECIFICHE

Cap. 9

MALATTIE TRASMISSIBILI CON GLI ALIMENTI

La contaminazione degli alimenti

Fattori che contribuiscono alla contaminazione degli alimenti

Fattori che influenzano la sopravvivenza dei microrganismi

Fattori che influenzano la crescita microbica

Malattie trasmissibili con gli alimenti

- Principali malattie ad eziologia batterica
- Principali malattie ad eziologia virale
- Principali malattie ad eziologia parassitaria
- Principali malattie da agenti chimico-fisici

Avvelenamento da additivi alimentari e accidentali

Avvelenamenti da elementi chimico-fisici

Cap. 10

ASPETTI LEGISLATIVI NELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

EVOLUZIONE DELLA NORMATIVA

- *Anni '60-'80*
- *Anni '90*
- *Anni 2000*

Il Pacchetto Igiene

Decreto Legislativo 8 febbraio 2006 n. 114, attuazione delle Direttive 2003/89/CE e 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nelle sostanze alimentari

- *Ingredienti indicati con il nome della categoria*
- *Ingredienti composti*
- *Ingredienti sostituibili*

Art. 515 Codice Penale: frode nell'esercizio del commercio

Art. 516 Codice Penale: vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine

Esempi di sentenze emesse per violazione dell'art. 515 del Codice penale

Esempi di sentenze emesse per violazione dell'art. 516 del Codice penale

Esempi di sentenze emesse per violazioni alle quali si applicano gli articoli 5 e 6 della Legge 283 del 30 aprile 1962: disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

Esempi di verbali di contestazione di illeciti amministrativi e di applicazione di sanzioni amministrative

Considerazioni conclusive