

OPERATORE TECNICO DELLA LOGISTICA

CONOSCENZE
a) Inquadramento legislativo secondo il <u>Reg. CE 852/04</u> e il <u>D.Lgs 193/2007</u> b) pericoli biologici, chimici, fisici negli alimenti e negli ambienti di produzione c) fattori di controllo (aw, temperatura, tempo, pH, ossigeno, nutrienti) d) caratteristiche delle principali tossinfezioni alimentari fe requisiti igienico - sanitari delle strutture f) igiene del personale
Il sistema di <u>autocontrollo HACCP</u>: a) Finalità dell'autocontrollo igienico b) Metodologia per l'elaborazione e l'implementare un manuale c) Il gruppo per l'autocontrollo, il responsabile, delega delle funzioni d) Modalità di rilevazione dei punti critici nelle diverse fasi: - ricevimento materie prime - stoccaggio materie prime, semilavorati e prodotti finiti - cottura - mantenimento legume caldo/freddo - riscaldamento - distribuzione - gestione delle eccedenze e) Modalità di elaborazione dei diagrammi di flusso f) Modalità per la realizzazione del criterio del "tutto avanti"

Procedure di controllo:

a) Sistemi di monitoraggio

- utilizzo delle check list
- archiviazione delle documentazione
- valutazione annuale del sistema di autocontrollo
- aggiornamenti del manuale
- utilizzo dei tamponi ambientali come sistema di monitoraggio
- formazione continua del personale

b) Analisi e commento di manuali e situazioni tipo

Procedure di controllo:

- a) ruolo e funzioni degli organi di vigilanza;
- b) controlli ufficiali e sistema sanzionatorio.
- c) il campionamento degli alimenti
- d) i controlli microbiologici sugli alimenti
- e) implementazione del sistema di autocontrollo con quello di rintracciabilità

Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Testo unico sulla sicurezza sul lavoro emanato con il D.Lgs. 9 aprile 2008, n.81.