

Prot. n. /27

Torino, lì

Ai Responsabili del SIAN
delle ASL del Piemonte
sedi

Ai Responsabili del Servizio Veterinario
delle ASL del Piemonte
sedi

Alle Associazioni dei produttori
di alimenti e bevande
sedi

Alle Organizzazioni professionali
del settore agro-alimentare
sedi

e, p.c. Al Ministero della Sanità
Dipartimento igiene degli alimenti, della
nutrizione e sanità pubblica veterinaria
sede

agli Uffici del NAS dei carabinieri
sede

Oggetto: prime indicazioni per l'applicazione del D.Lvo 155/97

In più occasioni, Enti, Associazioni di produttori ed Organizzazioni professionali hanno manifestato preoccupazione per l'applicazione del D.Lvo 155/97 nelle industrie alimentari e per la crescente offerta di consulenze private non sempre qualificate e, in alcuni casi, inutilmente onerose. La mancanza di linee guida nazionali ed il proliferare di interpretazioni della norma più o meno autorevoli sono causa di crescenti richieste di chiarimento rivolte a questa Direzione regionale che, pertanto, ritiene di dover fornire alcune indicazioni operative di carattere generale al fine di prevenire l'applicazione irrazionale e disomogenea del citato Decreto di derivazione comunitaria.

Innanzitutto, occorre far rilevare che la differente tipologia degli impianti di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti e l'elevato numero delle imprese interessate dal nuovo provvedimento di legge impongono una attenta riflessione sulla concreta possibilità di applicare in modo integrale il sistema HACCP e sulla necessità di una graduale e differenziata applicazione della norma salvaguardando i principi generali del sistema di controllo dei punti critici, il metodo di sorveglianza documentata delle attività svolte nel settore degli alimenti ed il concetto della responsabilità del produttore.

L'applicazione dell'autocontrollo nelle imprese del settore alimentare non può prescindere dal profondo rinnovamento della cultura dei titolari delle imprese, dei fornitori di servizi di consulenza, degli organi di controllo ufficiale e della magistratura ordinaria. Per poter raggiungere gli obiettivi della norma occorre, infatti, che i vari attori del processo di produzione e di controllo degli alimenti assumano la piena consapevolezza del proprio ruolo e delle relative responsabilità nell'ambito del delicato ma innovativo contesto dell'autocontrollo.

Il dibattito culturale che si è sviluppato negli ultimi anni sui temi della responsabilità delle imprese che operano nel settore degli alimenti, dell'organizzazione del lavoro, dell'integrazione dei controlli nell'ambito della filiera alimentare e della partecipazione dei privati al controllo ufficiale nelle fasi che precedono la commercializzazione, segna una importante svolta nell'organizzazione dei sistemi di sorveglianza sanitaria e di prevenzione delle malattie alimentari.

Si tratta, ora, di tradurre in prassi operative quanto appreso in convegni, dibattiti ed iniziative di formazione, affinché i moderni concetti di sanità pubblica non generino cattiva burocrazia, molta carta, molte analisi di laboratorio e pochi risultati sul piano della tutela della salute pubblica.

Per conseguire risultati omogenei e duraturi occorre procedere con ordine e metodo, seguendo nell'ordine descritto i seguenti passaggi:

1. adeguata informazione e formazione degli operatori;
2. riordino della documentazione già esistente (autorizzazioni varie, certificazioni, procedure già in atto ecc.);
3. definizione degli obiettivi dell'impresa e descrizione dell'attività svolta;
4. descrizione dettagliata dei processi di lavorazione;
5. riesame o predisposizione del manuale aziendale di igiene (es. procedure di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione, igiene del personale, controllo potabilità acqua, scarico reflui);
6. verifica della corrispondenza tra il contenuto degli atti precedenti e la prassi operativa.

Successivamente, a partire dalle aziende con lavorazioni più complesse e con elevati volumi di produzione, occorrerà procedere a:

1. individuare gli eventuali pericoli legati all'attività, analizzare i relativi rischi e, ove presenti punti critici di controllo, definire ed adottare procedure specifiche;
2. definire i limiti critici;
3. definire ed adottare le procedure per la gestione delle non conformità (superamento dei limiti critici).

Informazione e formazione

Tutti i destinatari del D.Lgs 155/98 devono essere informati sui contenuti di base del nuovo provvedimento di legge; l'informazione può raggiungere i titolari di attività soggette all'obbligo

dell'autocontrollo mediante circolari, riunioni o altre forme di comunicazione promosse innanzitutto dalle organizzazioni professionali e dalle associazioni dei produttori ma anche dagli stessi organi di vigilanza nell'ambito dei controlli ufficiali.

Le industrie alimentari, così come definite dal D.Lgs 155/97, in forma singola o associata, devono attivarsi per acquisire e fornire agli eventuali dipendenti le conoscenze di igiene di base e gli strumenti per poter predisporre, attuare e documentare il proprio piano di autocontrollo.

In questa fase può essere utile l'aiuto di linee guida specifiche (riferite al settore in cui si opera), il ricorso a consulenti esterni o il supporto di tecnici messi a disposizione dalle Associazioni o dalle Organizzazioni professionali.

Nell'allegato 1 alla presente circolare si forniscono alcune indicazioni per la progettazione e lo svolgimento di iniziative di formazione da parte di Organizzazioni o Associazioni di produttori.

Riordino della documentazione esistente

Tutte le industrie alimentari, per poter operare, hanno richiesto ed ottenuto permessi, autorizzazioni, certificati che definiscono, seppure in modo generico, il campo di attività e gli accertamenti sanitari preventivi sulle strutture, sulle attrezzature e sul personale.

Tali atti, che possono essere richiesti dall'autorità pubblica nel corso dei controlli ufficiali, devono essere facilmente accessibili e tenuti in forma ordinata in modo da permettere una prima e sommaria verifica tra l'attività che l'azienda sta svolgendo e quella per la quale è autorizzata.

Nell'ambito della documentazione da tenere agli atti in forma organizzata rientrano i verbali di accertamento, le eventuali prescrizioni degli organi di controllo nonché, in generale, tutti gli atti emanati dal personale ispettivo dell'ASL o da laboratori ufficiali in applicazione delle norme sanitarie in vigore.

La garanzia di accesso ai suddetti documenti sanitari rappresenta, pertanto, un adempimento previsto da altre norme già in vigore (controllo ufficiale degli alimenti) e non dal D.Lvo 155/97.

Definizione degli obiettivi dell'impresa e descrizione dell'attività svolta.

In qualsiasi sistema organizzato, è fondamentale la definizione preliminare degli obiettivi e lo sviluppo di procedure di lavorazione adatte allo scopo. Per far ciò, è opportuno che i titolari delle imprese interessate dal D.Lvo 155/97 redigano una breve relazione per descrivere la propria attività e per rappresentare gli eventuali sviluppi o prospettive dell'azienda; il documento, deve contenere indicazioni sui locali utilizzati, sulla loro reale destinazione d'uso, sulle attrezzature e sugli impianti presenti.

E' opportuno sottolineare che ai sensi dell'art.2 del D.Lvo 155/97 il responsabile dell'individuazione, dell'applicazione, del mantenimento ed aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP è il titolare dell'industria alimentare o un responsabile appositamente delegato.

Ai sensi delle norme in vigore, il personale delegato deve:

- essere in possesso delle conoscenze tecniche necessarie;
- avere autorità nel decidere eventuali modifiche alle procedure di lavorazione in uso;
- avere autorità nella gestione delle non conformità dei prodotti;
- disporre di risorse sufficienti ad attuare il piano di autocontrollo.

La delega delle responsabilità da parte del titolare dell'industria alimentare deve sempre essere scritta e contenere le indicazioni necessarie ad evidenziare i punti su richiamati. Poiché la responsabilità amministrativa o penale è soggettiva, nei casi in cui la delega sia parziale o incompleta è il titolare dell'azienda a rispondere della mancata attuazione o dell'irregolare applicazione dell'autocontrollo.

Descrizione dettagliata dei processi di lavorazione

Come punto di partenza per la descrizione degli impianti, delle attrezzature e dei processi lavorativi può essere utile la compilazione di una scheda di autovalutazione da parte dell'impresa, con indicazioni sui requisiti strutturali ed igienico-funzionali dell'azienda in rapporto ai contenuti del D.Lvo 155/97; con la stessa scheda può essere valutata l'eventuale presenza di procedure documentate riguardanti la gestione dell'igiene in azienda.

A tal fine, si propone, in allegato, una scheda di autovalutazione che potrà essere eventualmente modificata o adattata in rapporto alla tipologia produttiva ed al volume di attività ma che rappresenta, nell'impostazione generale, una traccia utile a definire il punto di partenza per un eventuale programma di adeguamento.

Alla descrizione degli impianti e delle attrezzature deve seguire la descrizione del ciclo produttivo (analizzato e scorporato in più fasi in caso di attività complesse) e delle procedure di gestione dell'igiene già in uso ma non ancora descritte e documentate.

Si tratta di una fase molto importante poiché dall'osservazione e descrizione dei comportamenti e dei processi lavorativi scaturiscono le premesse per l'individuazione dei pericoli, per l'analisi dei rischi e per l'eventuale sviluppo di procedure di controllo dei punti critici.

Già in questo stadio di applicazione del sistema HACCP possono emergere contraddizioni tra ciò che l'impresa fa e ciò che dichiara di voler fare; in questi casi, il responsabile dello stabilimento deve porre rimedio alle incongruenze richiedendo la revisione delle autorizzazioni concesse, limitando la propria attività o correggendo il comportamento dei dipendenti.

Riesame o predisposizione del manuale aziendale di igiene .

E' convinzione di questa Amministrazione che il sistema HACCP si adatti bene a strutture che abbiano già volontariamente introdotto al loro interno un sistema di buone pratiche di produzione documentato (GMP), presupposto senza il quale appare fuori luogo parlare di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici.

Una razionale introduzione ed applicazione di regole minime di igiene documentate (procedure critiche di controllo) rappresenta la migliore soluzione possibile per la maggior parte delle aziende alimentari di piccola dimensione nelle quali l'applicazione integrale del sistema HACCP può risultare oggettivamente difficile (si pensi all'applicazione del D.Lvo 155/97 negli esercizi di vendita al minuto, nei pubblici esercizi e nella vendita ambulante!).

E' altresì vero che alcuni concetti dell'HACCP possono essere utilizzati indipendentemente dalla elaborazione di un sistema di controllo complesso ma devono essere comunque inseriti nel contesto di un piano di autocontrollo e di buone pratiche di fabbricazione.

Nella maggior parte delle realtà produttive può essere utile, per la predisposizione dei piani di autocontrollo, utilizzare il concetto di punto critico generalizzato, che non è frutto dell'applicazione e sviluppo del cosiddetto "albero delle decisioni", ma di esperienze dirette che possono indicare, per ogni processo, quali sono le fasi in grado di ridurre il rischio se mantenute opportunamente sotto controllo.

Prerogativa essenziale di qualunque sistema di autocontrollo è comunque sempre il possesso di documentazione che permetta di dimostrare che sono stati adottati tutti i mezzi possibili per ridurre i rischi.

In molti casi, il processo produttivo o commerciale può essere controllato utilizzando procedure non correlate alla gestione di uno specifico punto critico ma riferite ad una o più fasi del processo che potrebbero essere considerate critiche per rischi qualitativi (es. contaminazione microbica).

Queste procedure, normalmente definite “delocalizzate” o “procedure critiche di controllo”, fanno parte del manuale aziendale di igiene, documento che definisce le regole aziendali in materia di gestione dell’igiene e di autocontrollo e fornisce indicazioni sull’accesso alle informazioni relative ai risultati dell’autocontrollo. Nella maggior parte delle ispezioni comunitarie e nazionali svolte in impianti abilitati agli scambi intracomunitari di alimenti di origine animale gli stessi ispettori incaricati del controllo ufficiale hanno dimostrato più interesse per le procedure delocalizzate inserite nel manuale aziendale di igiene che non alla presenza ed attuazione di un vero e proprio piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP.

Il manuale aziendale di igiene include, di norma, le seguenti procedure:

- pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature;
- disinfestazione e derattizzazione;
- controllo della potabilità delle acque (pozzi privati e rete di distribuzione interna allo stabilimento);
- controlli pre-operativi;
- selezione e referenziamento dei fornitori;
- smaltimento dei rifiuti solidi e dei reflui;
- manutenzione degli impianti e delle attrezzature;
- igiene ed abbigliamento del personale;
- formazione del personale.

Per ulteriore approfondimento o dettaglio dei concetti espressi nel presente punto si rimanda alla lettura della direttiva 1/97 dell’Assessorato Regionale alla Sanità.

Verifica della corrispondenza tra il contenuto degli atti indicati nei punti precedenti e la prassi operativa.

La proroga dei termini per l’applicazione delle sanzioni amministrative e pecuniarie previste dall’art. 8 del D.Lvo 155/97 stabilita dal Governo con decreto legge 15 giugno 1998, n.182 non esonera i responsabili delle industrie alimentari dalle nuove responsabilità ad essi assegnate dal più volte citato decreto.

L’anno di proroga dei termini (fino al giugno 1999) deve essere utilizzato per sviluppare un sistema integrato di controllo degli alimenti, con la partecipazione diretta dei titolari delle imprese alimentari, chiamati a collaborare con l’Autorità pubblica per garantire la sanità e l’igiene dei prodotti. Il confronto tra controllati e controllori deve essere leale, consapevole della diversità di ruolo e documentato da atti che consentano di valutare i progressi raggiunti quando scatterà l’obbligo di applicare le sanzioni pecuniarie in caso di gravi inadempienze dei produttori .

Nel corso del controllo ufficiale, il personale delle aziende sanitarie deve valutare il grado di attuazione della norma prescrivendo con verbale i cambiamenti o le integrazioni ritenute necessarie per il raggiungimento degli obiettivi della norma informando i titolari delle industrie alimentari dei loro obblighi e delle loro responsabilità, anche attraverso la divulgazione di circolari ed atti di indirizzo del Ministero o dell’Assessorato regionale alla Sanità.

Può essere utile, in questa fase, ricorrere a check list che consentano di documentare i pregi o le carenze delle industrie alimentari controllate e di annotare il cambiamento delle procedure di lavorazione ed il comportamento del personale addetto alla manipolazione degli alimenti.

E' superfluo ricordare che il Decreto legge 182/98, nel far salve tutte le altre disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità degli alimenti, non pregiudica l'applicazione delle sanzioni stabilite dalle singole disposizioni di legge settoriali la cui lettura potrà, anzi, apparire più coerente se confrontata con lo stato di attuazione delle disposizioni sull'autocontrollo.

Per quanto riguarda la valutazione dei requisiti strutturali minimi, occorre far rilevare che l'allegato al Decreto Legislativo 155/97 non modifica, nella sostanza, le precedenti norme sanitarie in materia di produzione e somministrazione di alimenti e bevande. Si ritiene pertanto opportuno fornire le seguenti indicazioni:

1. nelle industrie alimentari soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 283/62, del Testo Unico delle Leggi Sanitarie o da altre norme settoriali che attuano Direttive comunitarie, i requisiti strutturali minimi devono essere valutati in rapporto alle norme già in vigore prima del D.Lvo 155/97. In altri termini, le aziende in possesso di autorizzazione sanitarie sono da considerarsi in regola con i requisiti strutturali indicati dal D.Lvo 155/97;
2. nelle industrie alimentari non sottoposte a regime autorizzativo, gli organi di controllo, pur considerando le indicazioni contenute nei Regolamenti Comunali di Igiene, dovranno confrontare le strutture e gli impianti presenti con le nuove prescrizioni dell'allegato al decreto 155/97 e verbalizzare gli eventuali inconvenienti riscontrati assegnando un congruo periodo di tempo (non oltre il 30 giugno 1999!) per la rimozione degli stessi.

Si coglie l'occasione per informare che nei mesi di ottobre e novembre c.a. si svolgeranno le giornate di formazione rivolte ai medici e ai veterinari delle ASL del Piemonte; il corso di formazione sarà preceduto da una giornata di presentazione alla quale prenderanno parte Autorità del Ministero della Sanità, dell'Istituto Superiore di Sanità, dell'OMS e della Magistratura.

Sono previste sei giornate di formazione per ognuno dei tre gruppi di 20-25 medici e veterinari, il programma dettagliato sarà inviato nel mese di settembre.

Distinti saluti

GCL/MA

Il Direttore regionale
(Mario VALPREDA)

PROPOSTA DI PROGETTO FORMATIVO PER ADDETTI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

La recente entrata in vigore del D.Lgs 155/97, norma di attuazione della direttiva 93/43/CE sull'igiene dei prodotti alimentari, introduce alcuni sostanziali cambiamenti nell'organizzazione delle attività svolte nel settore alimentare. Anche per favorire lo sviluppo di una nuova cultura di impresa basata sulla prevenzione sanitaria, la citata disposizione di legge prescrive “...*che i responsabili dell'industria alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività*”.

Oltre agli specifici obblighi di legge, altri motivi impongono l'attivazione di corsi di formazione:

1. il punto di partenza per la produzione di alimenti salubri è la conoscenza, da parte degli addetti del settore, delle norme igienico-sanitarie di base;
2. il cambiamento della legislazione che regola il settore rende necessario un approfondimento in questo senso;
3. l'applicazione di un programma di autocontrollo necessita di una partecipazione attiva di tutti i lavoratori; per giungere a questo obiettivo, è necessario fornire agli addetti le necessarie conoscenze sui principi basilari dell'autocontrollo.

STRUTTURA DEL CORSO

Il D.Lgs 155 prevede che tutti gli operatori del settore alimentare ricevano un adeguato addestramento; da un calcolo approssimativo delle aziende operanti sul territorio risulta evidente che il numero di dettaglianti ed artigiani che dovrebbero partecipare ai corsi di formazione è molto elevato. Peraltro, la disponibilità di formatori adeguatamente preparati non è numericamente compatibile con l'esigenza di organizzare iniziative che coinvolgano capillarmente i responsabili ed i lavoratori delle industrie alimentari. E' da tenere presente, infatti, che l'efficacia della formazione dipende anche dal numero di partecipanti ad ogni corso che, per consentire l'interazione tra docenti e discenti, deve essere il più possibile contenuto. Il coinvolgimento di un numero elevato di persone in incontri-conferenza appare infatti molto limitativo dal punto di vista delle ricadute pratiche.

Nel caso di iniziative di formazione promosse da Organizzazioni o Associazioni e rivolte ad un elevato numero di soggetti la strategia di intervento possibile consiste nel progettare la formazione “a cascata”, con un'organizzazione che consta di due fasi.

I° fase - livello avanzato

E' finalizzata alla preparazione di operatori che successivamente saranno protagonisti, in qualità di docenti, della formazione destinata a tutti i soggetti interessati.

Devono essere quindi selezionati gruppi ristretti di operatori motivati, disponibili ed in grado di trasmettere successivamente i contenuti dell'intervento formativo. Successivamente questi operatori potranno anche svolgere il ruolo di referenti interni all'Associazione od organizzazione per i problemi relativi all'applicazione del D. Lgs 155/97.

I docenti, in questa fase, dovranno essere professionisti esperti in materie attinenti agli argomenti da trattare nel contesto dell'iniziativa formativa, scelti sulla base delle competenze e conoscenze specifiche.

II° fase - livello di base

I partecipanti ai corsi della I° fase, dopo una verifica del livello di apprendimento raggiunto, potranno fungere da formatori all'interno di gruppi settoriali creati sulla base dell'attività svolta (ad es. pastai, gastronomi, ecc.). L'intervento formativo dovrà comunque tenere conto della realtà

aziendale, intesa come dimensioni e tipologia produttiva, nonché delle conoscenze di base dei discenti.

OBIETTIVI GENERALI

Livello di base:

- migliorare le conoscenze sull'igiene del personale, della lavorazione e degli alimenti;
- favorire l'adozione di comportamenti e procedure corretti dal punto di vista igienico nella produzione e preparazione degli alimenti;
- fornire all'operatore gli elementi fondamentali per permettere di comprendere ed applicare il D. Lgs 155/97.

Livello avanzato (oltre agli obiettivi previsti per il livello di base):

- approfondire le tematiche relative al D. Lgs 155/97 ed all'autocontrollo;
- fornire adeguate conoscenze sulla legislazione.

Partecipanti

In entrambe le fasi, il numero dei partecipanti dovrebbe essere orientativamente contenuto ad un massimo di 20 persone per ogni ciclo di incontri; un numero maggiore renderebbe difficilmente gestibile i corsi, e soprattutto impedirebbe di creare una interazione fra docenti e discenti, rendendo in tal modo la lezione un flusso di notizie a senso unico.

Durata orientativa

Fase I - livello avanzato: 8 incontri di 2 ore

Fase II - livello di base: 4 incontri di 2 ore

Documentazione

Al termine di ogni incontro dovrebbe essere prevista la consegna, a tutti i partecipanti, di un attestato con l'indicazione dei tempi trattati e dei docenti coinvolti, nonché di una relazione riassuntiva sui temi affrontati.

Indicatori di efficacia

Fase I - livello avanzato: prima del corso, è consigliabile la consegna ai partecipanti di un questionario appositamente predisposto, da compilare sul posto, per valutare lo stato delle conoscenze e analizzare i bisogni educativi. Nell'ultimo incontro un altro questionario consentirà di verificare il miglioramento delle conoscenze.

Fase II - livello di base: anche in questo caso, può essere valutata l'opportunità di consegnare un questionario ad inizio e fine corso; inoltre, le associazioni che forniscono servizi di formazione potrebbero avere una misurazione della ricaduta del corso con la verifica del miglioramento delle condizioni igieniche del personale e delle lavorazioni nel corso di apposite visite ispettive, attraverso la compilazione di check-list.

Per entrambi i livelli, è consigliabile la consegna a fine corso di un test di valutazione, per verificare il gradimento ed evidenziare gli aspetti da migliorare.

PROGRAMMA DI FORMAZIONE FASE I (per formatori)

1° incontro

- Introduzione, presentazione del corso
- Motivazioni del corso
- Tecniche di comunicazione
- Consegna di un questionario e compilazione

2° incontro

- Cenni di microbiologia alimentare
- Le tossinfezioni alimentari
- Vie di contaminazione degli alimenti e prevenzione
- L'importanza delle temperature

3° incontro

- Norme di igiene:
 - l'igiene della lavorazione degli alimenti
 - l'igiene del personale
- Le operazioni di pulizia e disinfezione

4° incontro

- Inquadramento legislativo delle attività di produzione e commercializzazione alimenti
- Il D.Lgs 109/92: l'etichettatura dei prodotti alimentari
- L'utilizzo degli additivi nella produzione di alimenti

5° incontro

- L'autocontrollo: concetti fondamentali, definizioni
- Applicazione dell'autocontrollo nella realtà aziendale
- *Il sistema HACCP:*
 - definizioni e terminologia;
 - analisi del sistema, descrizione delle varie fasi, finalità;
 - individuazione dei punti critici e criteri di monitoraggio;
 - l'importanza dei limiti critici;
 - le possibilità applicative nella realtà dell'azienda.

6° incontro

Il manuale aziendale di igiene

- Contenuti e finalità
- Procedure di controllo delocalizzate
 - procedura di pulizia e disinfezione
 - piano di lotta agli animali indesiderati
 - procedura per il controllo di potabilità delle acque
 - procedura di selezione e verifica dei fornitori
 - procedura per il controllo delle temperature
 - procedura per il ritiro dal mercato delle merci non idonee

7° incontro

Il D.lgs 155/97

- disamina del provvedimento
- obblighi e responsabilità per il titolare dell'industria alimentare
- possibilità applicative e ricadute pratiche

8° incontro

- Lavoro di gruppo: l'applicazione pratica dell'autocontrollo ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs 155/97 in una o più industrie alimentari associate
- Questionario finale, test di valutazione, conclusioni

PROGRAMMA DI FORMAZIONE FASE II (per tutti gli addetti)
--

1° incontro

- Introduzione, presentazione del corso
- Motivazioni del corso
- Cenni di microbiologia alimentare
- Le tossinfezioni alimentari

2° incontro

- Vie di contaminazione degli alimenti e prevenzione
- L'importanza delle temperature
- Norme di igiene:
 - l'igiene della lavorazione degli alimenti
 - l'igiene del personale

3° incontro

- Le operazioni di pulizia e disinfezione
- Inquadramento legislativo delle attività di produzione e commercializzazione alimenti con particolare riferimento agli obblighi ed alle responsabilità dei titolari delle industrie alimentari

4° incontro

- L'autocontrollo: concetti fondamentali, definizioni
- Applicazione dell'autocontrollo nella realtà aziendale
- Questionario finale, test di valutazione
- Conclusioni