



## ***CORSO ECM***

### ***SICUREZZA ALIMENTARE: HACCP PER BIOLOGI***

***SAGIFI FOOD S.p.A.***

***Via Ferrante Imparato 499/501 Napoli***

**30 GIUGNO 2026**

**Resp. Scientifici: C. CIMMINO, A. FOGGIANO**

**Moderatore DOMENICO ANTONIO GALATA'**

**9.00 Registrazione partecipanti e caffè di benvenuto**

**09.30 - 10.00 Saluti Istituzionali: Sen. Vincenzo D'Anna Dott. Arnolfo Petruzzello**

**10.00 – 10.30 Presentazione azienda ospitante: SAGIFI SPA Dott.ssa**

**Camilla Sannino**

**10:30 – 11.00 MODULO 1 — Introduzione alla sicurezza alimentare Relatori: Dott. Pierluigi Pecoraro:**

**Direttore SIAN ASL Napoli 3 Sud Dott.ssa Laura Battiloro: Dirigente SIAN ASL Napoli 3 Sud**

Contenuti:

- Ruolo del biologo nel settore alimentare
- Normativa europea e italiana (Reg. CE 178/2002 –Reg. CE 852/2004 – Reg .652/2017 recepito col DL 42/2021)
- Concetti chiave: contaminazione, pericolo, rischio, tracciabilità

**11:00 – 11:45**

**MODULO 2 — Legislazione avanzata e responsabilità del biologo**

**Relatore: Avv. Chiara Gala**; Ufficio Legale FNOB

Contenuti:

- Regolamento MOCA
- Allergeni management
- Etichettatura
- Responsabilità professionale del biologo
- Documenti che il biologo può firmare

**11:45 – 12:00 Discussione**

**12:00 – 12:45 MODULO 3 — Igiene e Buone Pratiche (GHP e GMP) Relatore: Dott. Alfredo Savarese**;

Direttore SIAN ASL Napoli 1

Contenuti:

- Igiene del personale
- Igiene degli ambienti
- Procedure di sanificazione e detergenza
- Pest control e monitoraggio

**12:45 – 13:00 Discussione**

**13:00 – 14:00 Pausa Pranzo**

**Ore 14:00 – 14:45**

**MODULO 4**

**Relatore: Prof.ssa Valeria Di Onofrio**; Professore associato Università Parthenope Dip. Di Scienze e Tecnologie

Contenuti:

- Le 7 fasi dell'HACCP
- Analisi dei pericoli (chimici, fisici, biologici)
- Identificazione dei CCP (decisioni tree)

**Il sistema HACCP – Parte 2**

Contenuti:

- Limiti critici
- Monitoraggio e registrazioni
- Procedure di verifica e validazione
- Gestione non conformità
- Azioni correttive

**14:45 – 15:00 Discussione**

**Ore 15.00- 15.45**

**MODULO 5 — Applicazione pratica: redigere un piano HACCP –**

**Relatore: Dott.ssa Maria Esposito:** Biologa Libera Professionista Contenuti:

- Descrizione del processo produttivo
- Diagramma di flusso
- Identificazione dei CCP
- Schede operative
- Manuale di autocontrollo
- Audit interno e checklist

**La consulenza professionale per biologi**

Contenuti

- Come proporsi come consulente nel settore alimentare
- Tipologie di documenti da fornire alle aziende clienti
- Programmazione e frequenza degli audit e delle verifiche
- Organizzazione del lavoro e gestione del tempo
- Tariffe medie e strategie di valorizzazione della consulenza professionale
- Strumenti utili per la gestione dei clienti e dei contratti

**15:45 – 16:00 Discussione**

**16:00 – 16:45**

**MODULO 6 — Microbiologia degli alimenti – Parte 1 Relatore: Dott. Davide Colangelo:** Biologo Libero Professionista

Contenuti:

- Salmonella, Listeria, E. coli, Campylobacter
- Tossinfezioni alimentari: cenni clinici
- Condizioni di crescita microbica: pH, aw, temperatura

**Microbiologia degli alimenti - Parte 2**

Contenuti:

- Interpretazione dei risultati microbiologici
- Criteri microbiologici
- Applicazioni nella verifica del piano HACCP

**16:45 – 17:00 Discussione**

**17.00 – 17:15 Questionario di apprendimento (ECM) 17:15**

**Visita guidata in azienda**