

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 .625/2017 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

