

## FAQ HACCP

### **Cosa vuol dire HACCP?**

**Hazard Analysis Critical Control Point** ovvero Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici.

Si tratta di un protocollo (ovvero un insieme di procedure), volto a prevenire i pericoli di contaminazione alimentare. Dopo l'emanazione del D.Lgs. 155/1997, poi abrogato dal d.lgs. 193/2007 in attuazione del regolamento CE 852/2004, è stato introdotto in Italia il sistema HACCP che, promuovendo il concetto di prevenzione, analizza i possibili pericoli verificabili in ogni fase del processo produttivo e nelle fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto, la conservazione e la vendita al consumatore.

Il sistema pone un importante accento sulla qualità alimentare, in particolare riguardo a salubrità e sicurezza; concetto che va oltre la semplice soddisfazione dell'utente, ma punta piuttosto alla tutela della salute pubblica.

### **Cos'è il manuale (o piano) di autocontrollo HACCP?**

Secondo quanto previsto dal **regolamento CE n. 852/2004** ciascuna realtà che si occupa di preparazione, produzione, confezionamento, e/o commercio e somministrazione di alimenti deve avere un suo piano di autocontrollo. Il **manuale HACCP** è quindi un documento redatto dal titolare di tale realtà in collaborazione con un consulente tecnico che abbia esperienza e conoscenza delle normative che ne disciplinano la correttezza e congruità con le normative stesse.

Il manuale descrive questa realtà con le sue attrezzature, i suoi ambienti ed i relativi processi di produzione e contiene indicazioni per prevenire e risolvere i rischi alimentari per ogni fase del processo produttivo, nonché schede per monitorare i vari punti in cui il pericolo per la salubrità degli alimenti può divenire concreto. Generalmente i punti più importanti riguardano il monitoraggio delle temperature di conservazione, di cottura, sterilizzazione, ricevimento merci, ecc. Ogni realtà alimentare ha delle caratteristiche strutturali e produttive differenti dalle altre; pertanto anche il manuale deve essere realizzato "su misura" al fine della sua reale utilità e garanzia della sicurezza alimentare.

### **Il manuale che è stato consegnato da Noi Padova nel momento della fondazione del circolo è ancora valido?**

No, non è più valido in quanto non aggiornato secondo le nuove normative (ad es. il R.E. 1169/2011 entrato in vigore il 13/12/2014). E' questa la ragione per cui NOI Padova ha incaricato un professionista del settore (il dott. Magnani) di formularne una nuova versione aggiornata secondo le disposizioni attualmente in vigore. Per adottare tale aggiornamento i circoli sono chiamati a previa relativa formazione specifica.

### **Che tipi di corsi HACCP sono a disposizione?**

NOI Padova sta organizzando 3 tipi di corsi Haccp:

1. Corso per **RESPONSABILI** del manuale di autocontrollo haccp del BAR di circolo, ovvero coloro che gestiscono il piano di autocontrollo del bar: un responsabile e almeno un delegato (vice) o più.
2. Corso per **ADDETTI** alla manipolazione alimenti ovvero tutti coloro che prestano un servizio a contatto con le sostanze alimentari (turnisti del bar di circolo, cuochi e aiutanti nella cucina in parrocchia, cuochi e aiutanti nell'ambito della sagra parrocchiale o festa della comunità a dir si voglia).
3. Corso per **RESPONSABILI** del manuale di autocontrollo haccp della CUCINA parrocchiale e/o SAGRA patronale ovvero coloro che gestiscono il piano di autocontrollo di tali ambienti bar: un responsabile e almeno un delegato (vice) o più per ciascuna realtà.

### **Quali sono le specifiche del corso HACCP per RESPONSABILI DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO del BAR?**

Tutte le specifiche per il corso sono reperibili a questo link sul nostro sito:

<http://noipadova.it/corsi-responsabili-manuale-autocontrollo-haccp-del-bar/>

Attenzione: il nuovo manuale aggiornato secondo le nuove normative dal dott. Magnani viene consegnato ai circoli esclusivamente in seguito alla formazione dei responsabili.

### **Quali sono le specifiche del corso HACCP per ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI?**

Tutte le specifiche per il corso sono reperibili a questo link sul nostro sito:

<http://noipadova.it/formazione-per-addetti-alla-manipolazione-alimenti-ex-libretto-sanitario/>

Attenzione: il nuovo manuale aggiornato secondo le nuove normative dal dott. Magnani viene consegnato ai circoli esclusivamente in seguito alla formazione dei responsabili.

### **Quali sono le specifiche del corso HACCP per RESPONSABILI DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO di CUCINA/SAGRA?**

Tutte le specifiche per il corso sono reperibili a questo link sul nostro sito:

<http://noipadova.it/corsi-per-responsabili-haccp-per-cucina-eo-sagra-parrocchiali/>

### **Chi necessita di formazione per ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI?**

Tutti coloro che prestano servizio di volontariato nei seguenti ambiti:

- bar del circolo Noi
- cucina parrocchiale per eventuali momenti conviviali di comunità
- griglie, cucina, distribuzione bevande nel contesto della festa patronale

### **Chi necessita di formazione come RESPONSABILE DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO del BAR?**

Coloro che vengono nominati dal presidente del circolo ad occuparsi nello specifico della compilazione delle schede del manuale di autocontrollo del bar (che è obbligatorio tenere sempre aggiornato). Si consiglia pertanto di formare un numero minimo di 2 persone.

### **Chi necessita di formazione come RESPONSABILE DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO della cucina?**

Coloro che vengono nominati dal parroco ad occuparsi nello specifico della compilazione delle schede del manuale di autocontrollo della cucina (che è obbligatorio tenere sempre aggiornato). Si consiglia pertanto di formare un numero minimo di 2 persone.

### **Chi necessita di formazione come RESPONSABILE DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO della sagra?**

Coloro che vengono nominati dal parroco ad occuparsi nello specifico della compilazione delle schede del manuale di autocontrollo dell'evento specifico di festa comunitaria (che è obbligatorio tenere sempre aggiornato). Si consiglia pertanto di formare un numero minimo di 2 persone.

### **Quali sono i costi a persona dei 3 tipi di corsi Haccp? (informazione visibile solo agli utenti registrati)**

**10 euro** a persona per il corso di ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI

**25 euro** a persona per il corso di RESPONSABILE e/o DELEGATO del manuale di autocontrollo del BAR

**30 euro** a persona per il corso di RESPONSABILE e/o DELEGATO del manuale di autocontrollo della cucina/sagra parrocchiali.

### **Quanto durano le sessioni di questi corsi Haccp?**

- ✓ 2 ore e mezza i corsi per ADDETTI MANIPOLAZIONE ALIMENTI
- ✓ 3 ore e mezza i corsi per RESPONSABILI dei rispettivi manuali di autocontrollo

### **Quanti manuali di autocontrollo Haccp ci vogliono in una realtà parrocchiale?**

Esattamente quante sono le realtà che operano a contatto con gli alimenti: ad esempio tre se in una parrocchia vi è il bar, la festa patronale e la cucina (utilizzata per eventi conviviali occasionali).

Attenzione: è preferibile che i responsabili dei rispettivi piani di autocontrollo siano persone differenti per non incappare in situazioni di confusione a livello fiscale.

### **Se ho svolto il corso per ADDETTI alla manipolazione alimenti posso fare il turnista in bar?**

Certamente sì.

### **Se ho svolto il corso per ADDETTI alla manipolazione alimenti posso fare l'aiutante in cucina e/o in sagra?**

Certamente sì.

**Se ho svolto il corso per ADDETTI alla manipolazione alimenti posso fare il RESPONSABILE del manuale di autocontrollo della cucina o del bar?**

No, la formazione conseguita non è sufficiente.

**Se ho svolto il corso per RESPONSABILE del manuale di autocontrollo del BAR posso fare il turnista in bar?**

Certamente sì.

**Se ho svolto il corso per RESPONSABILE del manuale di autocontrollo del BAR posso fare l'aiutante in cucina e /o sagra?**

Certamente sì.

**Se ho svolto il corso per RESPONSABILE del manuale di autocontrollo del BAR posso fare il RESPONSABILE del manuale di autocontrollo della cucina e/o sagra?**

Assolutamente no perché non è stata conseguita una formazione completa su determinate realtà specifiche.

**Se ho svolto il corso per RESPONSABILE del manuale di autocontrollo della cucina e/o sagra posso fare il RESPONSABILE del manuale di autocontrollo del BAR?**

Sì, ma a patto di non essere già effettivo responsabile della cucina e/o della sagra, al fine di non creare nessun legame tra la realtà parrocchiale e la realtà di circolo che provocherebbe confusione a livello fiscale!

**Se ho svolto il corso di addetto alla manipolazione alimenti, posso formare gli altri volontari del mio circolo?**

Assolutamente NO. Solo persone con specifici requisiti possono compiere attività di formazione haccp.

**Se ho svolto il corso di RESPONSABILE del manuale di autocontrollo di una realtà, posso formare gli altri volontari del mio circolo?**

Assolutamente NO. Solo persone con specifici requisiti possono compiere attività di formazione haccp.

**Un minorenne può essere formato sull'haccp?**

Certamente sì, a patto che abbia terminato la scuola dell'obbligo (terminato la seconda superiore).

**Cosa bisogna fare per non incappare nell'illegalità?**

- ✓ Verificare che i manuali di autocontrollo in possesso siano aggiornati alle normative in essere
- ✓ Verificare che i responsabili aggiornino correttamente e costantemente i relativi manuali
- ✓ Verificare che tutti i volontari di ciascuna realtà siano stati formati regolarmente
- ✓ Ripetere i cicli formativi con regolarità (la Regione ci consiglia ogni 3 anni).
- ✓ Per qualunque dubbio o approfondimento contattare l'ufficio comunicazione formazione progetti di NOI Padova: 049-877.17.13 o [noiformazione@gmail.com](mailto:noiformazione@gmail.com)