

## FAQ HACCP 2024

### **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.

### **Quali sono le disposizioni in vigore in merito al piano di autocontrollo?**

Il R.E. 1169/2011 entrato in vigore il 13/12/2014 ed ulteriori aggiornamenti di indicazioni al livello regionale e ULSS. 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.

### **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). L'ideale, pertanto, è di formare un numero minimo di 2 persone.

### **Quando viene consegnato il manuale HACCP per RESPONSABILI DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO Bar o cucina e sagra?**

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

### **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 **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.
3. 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).

### **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

### **Quali sono le normative che determinano la formazione Haccp e le specifiche del corso per ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI?**

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

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

### **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.

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

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

### **E' previsto un test al termine delle sessioni organizzate da Noi Padova?**

Si. Nel caso di corsi per responsabili il test è di 20 domande, mentre per gli addetti è di 10 domande.

### **Viene consegnato un attestato al termine delle sessioni?**

Sì, in tutti le tipologie di corso. Il documento riporta il timbro di Noi Padova semplicemente in qualità di organizzatore della sessione ma è rilasciato ufficialmente dal docente abilitato (con il suo timbro e firma) e reca i dati del discente (cognome, nome, luogo e data di nascita) e data e luogo dell'avvenuta formazione. Il documento, inoltre, deve essere custodito in centro parrocchiale in un luogo sicuro perché sia immediatamente disponibile in caso di controllo delle autorità di competenza.

### **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.

### **Come bisogna procedere per effettuare la formazione Haccp?**

Per prima cosa bisogna formare i responsabili del manuale di autocontrollo del bar ed eventualmente i responsabili del piano cucina e/o sagra (laddove vi sia l'esigenza). Le date della formazione dei responsabili vengono comunicate mezzo newsletter ed è necessaria un'apposita iscrizione; tali corsi si tengono online su piattaforma zoom.

A seguito della formazione dei responsabili si procede alla formazione degli addetti, che invece avviene in presenza e sul territorio locale, segnalando alla segreteria il numero dei volontari da formare.

### **Posso rivolgermi ad un altro ente per provvedere alla formazione haccp?**

Certamente sì. L'importante è che tale ente faccia in primis la formazione dei responsabili e fornisca il relativo manuale e poi proceda alla formazione degli addetti.

**Se ho ottenuto da Noi Padova il manuale di autocontrollo (a seguito della formazione dei responsabili) posso far fare il corso degli addetti con un altro formatore?**

Assolutamente no! Il manuale HACCP è un protocollo comportamentale. Chi redige il manuale e forma i responsabili, deve provvedere anche agli addetti con il medesimo protocollo formativo.

**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 amministrativa.

**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 (terminata la seconda superiore).

**Quali sono i costi della formazione Haccp?**

I costi della formazione Haccp sono diversificati in base alla tipologia del corso e vengono indicati dalla segreteria ai circoli tramite newsletter. Per maggiori approfondimenti si contatti l'ufficio di competenza (si vedano i riferimenti nel paragrafo sottostante).

**Riassumendo, cosa bisogna fare per essere sicuri di essere in regola con l'Haccp?**

- 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, i NAS e le Ulss consigliano **ogni 3 anni**).

Per qualunque dubbio o approfondimento contattare l'ufficio comunicazione formazione progetti di NOI Padova: 049-877.17.13, 349-895.77.40 o [noiformazione@gmail.com](mailto:noiformazione@gmail.com)