

ORGANIZZAZIONE TIROCINIO GUIDATO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Anno di Tirocinio	I	II	III
Ambito			
La Polizia Giudiziaria. Applicazione dei provvedimenti sanzionatori	<ul style="list-style-type: none"> •Introduzione alla Normativa nazionale ed Europea, in tema di alimenti; •Depenalizzazioni dei reati in tema di alimenti. •Illecito penale e non nella normativa sanzionatoria vigente; •Nozioni su Polizia Amministrativa e Polizia Giudiziaria (P.G.) •Ruoli, finalità, Responsabilità, funzioni e subordinazione della P.G. •Caratteristiche dell'attività di P.G. •Le fasi e i contenuti dell'attività di P.G. •Dualismo. Tecnico della Prevenzione e U.P.G. •Illecito amministrativo/penale; •Gli atti prodotti dalla P.G. •I rilievi prodotti dalla P.G. •Informativa di reato e atti correlati. •Delega indagini di P.G. •Introduzione all'attività di Assicurazione della Polizia Giudiziaria •Esercitazioni pratiche stesura verbali 		
Attività di sequestro (Penale e Amministrativo)		<ul style="list-style-type: none"> •Sequestro Penale (Conservativo, Preventivo e Probatorio) •Verbale di sequestro penale compilazione ai sensi del CCP e Autorità Giudiziaria •Sequestro Amministrativo •Verbale di sequestro amministrativo. compilazione del verbale ai sensi della normativa vigente e Autorità Competente. •Sequestro di iniziativa e sequestro disposto dall'A.G. •Convalida del sequestro. •Oggetto e presupposti del sequestro. •Garanzie difensive. •Verbale di acquisizione atti. •Verbale di interrogatorio delegato dall'A.G. •Verbale di sommarie informazioni e verbale di spontanee dichiarazioni rese dalla persona nei cui confronti vengono svolte le indagini . •Nomina del difensore di fiducia. •Esercitazioni pratiche stesura verbali 	
Controllo ufficiale		<ul style="list-style-type: none"> •Come redigere il verbale ispettivo. •Notifica del verbale ispettivo. •Utilizzo delle check list e la tecnica della sorveglianza. •Gestione e riservatezza degli atti ispettivi. •Verifica della rispondenza dei locali ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. •Non conformità, non conformità significative e non conformità gravi. •Follow up delle n.c. •Verifica dell'etichettatura e delle condizioni igieniche degli alimenti. •Verifica della rispondenza degli alimenti alla normativa vigente. •Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera alimentare •Allergeni, additivi, OGM •Verifica dell'adeguatezza del piano di autocontrollo. •Categorizzazione del rischio. •Illeciti amministrativi. •Esercitazioni pratiche stesura verbali 	
Gestione caso tossinfezione alimentare		<ul style="list-style-type: none"> •Primi interventi operativi in caso di sospetta tossinfezione alimentare • Notifica della tossinfezione alimentare •Registrare la segnalazione di caso/sospetto tossinfezione alimentare. 	
Sistema HACCP		<ul style="list-style-type: none"> •Tutte le fasi necessarie alla realizzazione di un piano HACCP; •Esame dei molteplici aspetti legati all'igiene dei prodotti alimentari, alla proliferazione microbica e alle contaminazioni. •Come redigere un piano HACCP completo, valido e operativo. • Quadro normativo di riferimento e dettagliato glossario dei termini tecnici. •Ruolo del Tecnico della Prevenzione come consulente aziendale. 	
Attività di campionamento degli alimenti			<ul style="list-style-type: none"> • Norma di riferimento •Tecniche e procedure di campionamento chimico e batteriologico. •Campione unico e reperto •Diritto alla difesa •Casi particolari di campionamento chimico e batteriologico •Verbale di prelievo campione chimico e batteriologico. •procedure operative di campionamento chimico e batteriologico. •Campionamento OGM. •Ruolo del Tecnico della Prevenzione come consulente di parte. •Esercitazioni pratiche.
Gestione allerta sanitarie			<ul style="list-style-type: none"> •Cos'è un'allerta sanitaria e quando si attiva. •Cos'è l'unità crisi e quando si attiva •Applicare le fasi amministrative. •Effettuare sopralluogo ispettivo •Adottare eventuali provvedimenti •Inviare la notifica di allerta o segnalazione o informazione al Punto di contatto. • verificare le procedure di ritiro. •Inviare esiti accertamenti chiusura allerta al punto di contatto •Esercitazioni pratiche
Formazione			<ul style="list-style-type: none"> •Il tecnico della Prevenzione quale formatore in tema di Igiene degli Alimenti. •A chi si rivolge la formazione e perché. •Percorsi formativi da affrontare per gli alimentaristi e per i titolari dell'industria alimentare.