

Sicurezza Alimentare

I° Anno

La Polizia Giudiziaria.
Applicazione dei
provvedimenti sanzionatori

- 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

II° Anno

Attività di sequestro
(Penale e Amministrativo)

Controllo ufficiale

Gestione caso tossinfezione
alimentare

Sistema HACCP

III° Anno

Attività di campionamento
degli alimenti

Gestione allerta sanitarie

Formazione

Sicurezza Alimentare

I° Anno

La Polizia Giudiziaria.
Applicazione dei
provvedimenti sanzionatori

- 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

II° Anno

Attività di sequestro
(Penale e Amministrativo)

Controllo ufficiale

Gestione caso tossinfezione
alimentare

Sistema HACCP

III° Anno

Attività di campionamento
degli alimenti

Gestione allerta sanitarie

Formazione

Sicurezza Alimentare

I° Anno

La Polizia Giudiziaria.
Applicazione dei
provvedimenti sanzionatori

- 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'adequatezza del piano di autocontrollo.
- Categorizzazione del rischio.
- Illeciti amministrativi.
- Esercitazioni pratiche stesura verbali

II° Anno

Attività di sequestro
(Penale e Amministrativo)

Controllo ufficiale

Gestione caso tossinfezione
alimentare

Sistema HACCP

III° Anno

Attività di campionamento
degli alimenti

Gestione allerta sanitarie

Formazione

Sicurezza Alimentare

I° Anno

La Polizia Giudiziaria.
Applicazione dei
provvedimenti sanzionatori

II° Anno

Attività di sequestro
(Penale e Amministrativo)

Controllo ufficiale

Gestione caso tossinfezione
alimentare

Sistema HACCP

- Primi interventi operativi in caso di sospetta tossinfezione alimentare
- Notifica della tossinfezione alimentare
- Registrare la segnalazione di caso/sospetto tossinfezione alimentare.

III° Anno

Attività di campionamento
degli alimenti

Gestione allerta sanitarie

Formazione

Sicurezza Alimentare

I° Anno

La Polizia Giudiziaria.
Applicazione dei
provvedimenti sanzionatori

II° Anno

Attività di sequestro
(Penale e Amministrativo)

Controllo ufficiale

Gestione caso tossinfezione
alimentare

Sistema HACCP

- 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.

III° Anno

Attività di campionamento
degli alimenti

Gestione allerta sanitarie

Formazione

Sicurezza Alimentare

I° Anno

La Polizia Giudiziaria.
Applicazione dei
provvedimenti sanzionatori

II° Anno

Attività di sequestro
(Penale e Amministrativo)

Controllo ufficiale

Gestione caso
tossinfezione alimentare

Sistema HACCP

III° Anno

Attività di campionamento
degli alimenti

Gestione allerta sanitarie

Formazione

- 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 prelevamento campione chimico e batteriologico.
- procedure operative di campionamento chimico e batteriologico.
- Campionamento OGM.
- Ruolo del Tecnico della Prevenzione come consulente di parte.
- Esercitazioni pratiche.

Sicurezza Alimentare

I° Anno

La Polizia Giudiziaria.
Applicazione dei
provvedimenti sanzionatori

II° Anno

Attività di sequestro
(Penale e Amministrativo)

Controllo ufficiale

Gestione caso tossinfezione
alimentare

Sistema HACCP

III° Anno

Attività di campionamento
degli alimenti

Gestione allerta sanitaria

Formazione

- 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

Sicurezza Alimentare

I° Anno

La Polizia Giudiziaria.
Applicazione dei
provvedimenti sanzionatori

II° Anno

Attività di sequestro
(Penale e Amministrativo)

Controllo ufficiale

Gestione caso tossinfezione
alimentare

Sistema HACCP

III° Anno

Attività di campionamento
degli alimenti

Gestione allerta sanitarie

Formazione

- 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.