

ORDINE BIOLOGI SICILIA

"IL CONSULENTE PER L'IGIENE DEGLI
ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA
HACCP"



HOTEL "FEDERICO II"
ENNA

28 FEBBRAIO 2026

II CONSULENTE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE DEL SISTEMA HACCP

Obiettivi del corso

- Formare docenti in grado di preparare consulenti HACCP competenti dal punto di vista normativo, tecnico e operativo.

Modulo 1 – Fondamenti di Sicurezza Alimentare ore 8.30 – 10:00

Dott. Panzica Claudia

- Origine e principi HACCP
- I 7 principi HACCP
- Pericoli biologici, chimici, fisici e allergeni
- Concetto di rischio
- CCP e OPRP

Modulo 2 – Normativa Alimentare ore 10:00 – 11:30 -

Dott Saporito Sergio

Quadro normativo europeo e nazionale

- Pacchetto Igiene
- Responsabilità dell'OSA
- Obblighi documentali
- Sanzioni e controlli ufficiali

Modulo 3 – Microbiologia degli Alimenti ore 11:30 – 13:00

Dott.ssa Saporito Giulia

- Principali microrganismi patogeni
- Condizioni di crescita
- Contaminazione crociata
- Catena del freddo

Pausa Pranzo ore 13:00 – 14.30

Modulo 4 – Manuale HACCP ore 14:30 – 15:30

Dott Saporito Sergio

- Struttura del manuale
- Analisi dei pericoli
- Diagrammi di flusso
- Procedure e registrazioni

Modulo 5 – Settori Specifici ore 15:30 – 16:30

Dott Damico Gaetano

- Ristorazione
- Laboratori artigianali
- Industria alimentare
- GDO
- Mense

Modulo 6 – Audit e Ispezioni 16:30 – 17:30

Dott.ssa Morello Valentina

- Tipologie di audit
- Gestione non conformità
- Azioni correttive
- Simulazioni di ispezione

Modulo 7– Comunicazione del Consulente 17:30 – 18:30

Dott. Damico Gaetano

- Comunicazione efficace
- Gestione delle resistenze
- Etica professionale

Valutazione Finale

- Test teorico