Allegato 1

Professioni

Le professioni di Formatore HACCP e Consulente HACCP per l'igiene e la sicurezza alimentare rientrano nella stessa famiglia professionale; il loro oggetto di studio ed attività sono la sicurezza alimentare, le corrette pratiche igienico-sanitarie e le procedure necessarie per prevenire i rischi legati alla manipolazione degli alimenti. L'impegno si focalizza, altresì, sulla diffusione delle conoscenze del sistema di autocontrollo HACCP, sui pericoli e sui rischi sanitari, sulle misure di prevenzione (come le GMP e le GHP) e sul corretto smaltimento dei rifiuti.
La professione del consulente HACCP è disciplinata dal Regolamento CE 852/2004, che stabilisce i requisiti di igiene generale per tutti gli operatori del settore alimentare ed ha reso obbligatorio il sistema HACCP per tutta la filiera alimentare, dal D.LGS. 193/2007, che recepisce e disciplina le sanzioni in caso di inadempienza ai requisiti igienici previsti dal Regolamento CE 852/2004.
La professione del formatore HACCP è disciplinata, oltre che dai sopra citati Regolamento Europeo e Decreto Legislativo, dalla legislazione regionale, in quanto ogni regione italiana disciplina autonomamente i requisiti della formazione, stabilendone i contenuti, la durata, le modalità di attestazione ed i requisiti per i docenti dei corsi.

Il consulente AiciA HACCP

Il Consulente AiciA HACCP è un professionista esperto che coadiuva il datore di lavoro e gli altri operatori del settore alimentare nella preparazione della documentazione (manuale, il libro degli ingredienti, i registri, ecc.) e nelle analisi obbligatorie per conseguire la certificazione prevista in materia di sicurezza dei cibi.
Il consulente si occupa della predisposizione del manuale HACCP, ovvero del piano di autocontrollo e delle verifiche dei prodotti alimentari, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro che devono essere eseguiti a vari livelli operativi delle aziende che operano nel campo dell'igiene alimentare.
Possiede conoscenza sostanziale:

- Delle modalità di produzione e trasformazione degli alimenti;
- Dei potenziali rischi e pericoli per la salute dei consumatori;
- Delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene alimentare;
- Dei principali patogeni alimentari e degli infestanti;
- Dell'abbigliamento più idoneo da utilizzare nell'ambiente di lavoro;
- Degli adempimenti obbligatori e facoltativi in tema di etichettatura, rintracciabilità, conservazione e manipolazione degli alimenti;
- Della documentazione da predisporre e da mettere a disposizione degli organi di controllo preposti.

Il Consulente è in grado di:
▪ Riconoscere gli aspetti critici della lavorazione e della distribuzione dei beni alimentari;
▪ Fornire ai propri assistiti le informazioni atte ad individuare i rischi e pericoli relativi ad ogni fase della filiera alimentare (compreso il trasporto dei prodotti);
▪ Indicare alla propria clientela le attività di monitoraggio e controllo delle attrezzature e dei macchinari in tema di igiene alimentare;

▪ Indicare alla propria clientela le analisi chimiche e microbiologiche degli alimenti e delle superfici di diverse tipologie di attività legate al contesto alimentare, come mense, bar, ristoranti;
▪ Indicare quali campionamenti analitici sui prodotti ed incaricare tecnici di un laboratorio esterno per le analisi di tipo microbiologico e chimico-fisico;
▪ Individuare le misure di prevenzione per la sicurezza alimentare richieste dalla normativa vigente che devono essere adottate dai propri assistiti;
▪ procedere nell'implementazione, adeguamento e aggiornamento del manuale di autocontrollo, dopo aver eseguito i dovuti sopralluoghi presso le aree di svolgimento delle lavorazioni al fine di verificare i requisiti igienico-sanitari dei locali e delle lavorazioni svolte al loro interno;
Il consulente possiede laurea e/o diploma coerente con le materie coinvolte dalle norme e/o regolamenti vigenti in materia di igiene alimentare.
Il percorso formativo previsto da AICIA del Consulente HACCP si articola mediante corsi di formazione e aggiornamento in igiene e sicurezza alimentare. L'esperienza diretta nel settore e la pratica nell'applicazione dei principi HACCP sono preziose per sviluppare le competenze necessarie.

Il formatore AiciA HACCP

Il Formatore AiciA HACCP è un professionista esperto che fornisce al datore di lavoro e agli altri operatori del settore alimentare gli strumenti per approfondire la propria conoscenza e/o preparazione inerentemente sia allo svolgimento delle attività che nella preparazione della documentazione (manuale, il libro degli ingredienti, i registri, ecc.).
Il Formatore, in materia di Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici (Hazard Analysis and Critical Control Point, o più semplicemente HACCP) è una figura professionale specializzata nell'insegnamento delle buone pratiche igienico-sanitarie nella manipolazione degli alimenti. Questo esperto ha il compito di formare altri operatori del settore alimentare su come prevenire i rischi legati all'alimentazione.
Svolgere la professione del Formatore AICIA corsi HACCP, in funzione della Legge 4/2013 che ne regola l'attività, richiede la capacità di trasmettere a gruppi di persone le conoscenze che producano il loro aggiornamento professionale.
Possiede le seguenti capacità:

- interlocuzione: capacità di dialogare per intercettare i segnali deboli del miglioramento personale e organizzativo;
- progettazione: competenza di base necessaria per elaborare i dati e requisiti di base rilevati in fase di analisi e trasformarli in un percorso formativo;
- abilità: offrire didattica e strumenti di gestione;
- capacità di elaborazione e analisi di dati, capace di produrre informazioni utili all'accrescimento del benessere individuale e diffuso.

Il Formatore AiciA corsi HACCP possiede laurea e/o diploma coerente con le materie coinvolte dalle norme e/o regolamenti vigenti in materia di igiene alimentare e/o esperienza pratica nello specifico argomento da trattare. Possiede, inoltre, conoscenze in ambito igienico-sanitario, inclusi microbiologia, nutrizione, contaminanti alimentari, sistemi di rintracciabilità e normative inerenti.
Il percorso formativo del Formatore AiciA corsi HACCP si articola mediante corsi di formazione e aggiornamento in igiene e sicurezza alimentare.