

Progetto formativo: La sicurezza alimentare in agriturismo

(approvato con determinazione del Direttore del Servizio Sviluppo della Multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola n. 0618 del 17.11.2015)

PREMESSA

L'Agenzia LAORE Sardegna è stata incaricata dalla Giunta Regionale con le deliberazioni n. 49/10 del 17 dicembre 2012 e n. 28/42 del 17 luglio 2013, di redigere ed attuare un programma di formazione indirizzato ai soggetti che intervengono nel comparto agrituristico.

L'obiettivo è realizzare un percorso formativo, condiviso su tutto il territorio regionale, indirizzato ad OSA (Operatore del Settore Alimentare) delle aziende agrituristiche al fine di impartire un'informazione di base omogenea del quadro normativo vigente riguardo le problematiche sanitarie, con particolare riferimento alle modalità di preparazione e somministrazione di pasti, alimenti e bevande e al ruolo della ASL nei controlli nelle strutture agrituristiche in merito alla produzione, trasformazione, conservazione, somministrazione degli alimenti. Si forniranno gli strumenti che permetteranno agli operatori di gestire alcune delle emergenze del comparto agrituristico regionale, promuovendo il dialogo tra operatori e le ASL.

Il gruppo di lavoro costituito dai docenti delle otto ASL ha definito gli elementi del percorso didattico da realizzare.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO (cosa i partecipanti dovranno conoscere a fine modulo)

- Le modalità di conservazione e i principali pericoli di contaminazione degli alimenti
- Le responsabilità dell'OSA (Operatore del Settore Alimentare) nell'azienda agrituristica
- Conoscere le modalità di trasmissione delle principali patologie di origine animale, connesse alla ristorazione agrituristica

Servizio sviluppo della multifunzionalità
e valorizzazione della biodiversità agricola

- Buone pratiche igieniche e buone pratiche di lavorazione. Principali procedure di prevenzione dei pericoli di contaminazione alimentare – elementi di base del metodo HACCP

SVILUPPO DI COMPETENZE (cosa i partecipanti dovranno saper fare a fine modulo)

- individuare gli elementi critici, in termini di rischio sanitario delle attività svolte nella propria azienda;
- individuare soluzioni strutturali o organizzative atte a gestire il rischio sanitario.

SOGGETTI DESTINATARI

Titolari, legali rappresentanti e dipendenti di imprese agricole autorizzate all'esercizio dell'attività agrituristica ai sensi della L.R. n. 11/2015.

Potranno partecipare in vece e per conto del legale rappresentante i familiari ai sensi dell'art. 230 del Codice Civile.

STRUTTURA DEL CORSO

Ogni edizione del corso sarà articolata in 4 giornate e verrà realizzata nei territori di competenza delle otto ASL, secondo il seguente programma:

		ore
Modulo didattico 2		
Sicurezza alimentare in agriturismo		20
UD 1.1 Sicurezza alimentare dell'OSA nell'attività agrituristica	SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) <ul style="list-style-type: none">• Aspetti microbiologici, micotossine, residui prodotti fitosanitari, allergeni;• Requisiti generali in materia d'igiene dei locali uso cucina e laboratorio polifunzionale - allegato II reg. CE 852/04 (somministrazione alimenti e vendita);• Buone pratiche igieniche (GHP) e buone pratiche di lavorazione (GMP)• Sistemi di autocontrollo• Prevenzione dei rischi nella trasformazione degli alimenti di origine vegetale	5

	<ul style="list-style-type: none"> ● Acqua destinata al consumo umano; ● Etichettatura D.Lgs 109/92 - reg. UE 1169/2011 e rintracciabilità; ● Celiachia e ristorazione. 	
<p>UD 1.2</p> <p>La sanità animale</p>	<p>SA - Area A - Servizio di Sanità Animale</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Attività di allevamento: <ul style="list-style-type: none"> ○ anagrafe; ○ identificazione; ○ vaccinazioni ○ movimentazioni degli animali ● Zoonosi ed Epizootie in Allevamento 	5
<p>UD 1.3</p> <p>La sanità animale e la prevenzione dei rischi nella trasformazione dei prodotti a base di latte</p>	<p>SIAPZ - Area C - Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Biosicurezza nelle Aziende Zootecniche ● Trasformazione dei prodotti a base di latte: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione del latte ● Residui dei Farmaci 	5
<p>UD 1.4</p> <p>La macellazione e prevenzione dei rischi nella trasformazione degli alimenti di origine animale</p>	<p>SIAOA - Area B - Servizio Igiene degli alimenti di Origine Animale</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La macellazione e la normative di riferimento ● Registrazione e riconoscimento delle attività di macellazione ● Pericoli connessi al commercio e consumo di carni provenienti da macellazione clandestina ● Caratteristiche e limiti delle diverse tipologie di mattatoio ● La trasformazione dei prodotti a base di carne: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione dei prodotti a base di carne. ● Tracciabilità, etichettatura delle carni ● Problematiche relative alla Peste suina africana e trichinella spp 	5

Gli interventi avranno una durata complessiva massima di 5 ore nella fascia oraria 8:30 - 13:30 oppure 9:00 - 14:00 e saranno a cadenza settimanale.

METODOLOGIA DIDATTICA E MATERIALI

Le lezioni saranno di tipo frontale, con l'ausilio di presentazioni power point o simili, lavagna a fogli mobili, filmati e altro materiale.

Sarà cura dei docenti ricorrere frequentemente all'esemplificazione ed all'utilizzo di casi studio per consentire ai partecipanti di definire il proprio ambito di intervento aziendale.

Al termine di ciascun modulo formativo il materiale didattico reso disponibile dai docenti verrà distribuito ai partecipanti con modalità informatica per gli approfondimenti individuali.

NUMERO DI EDIZIONI DEL CORSO

Il numero di edizioni programmate è in funzione del numero di aziende iscritte nell'elenco regionale delle Aziende agrituristiche al 31 dicembre 2014.

ASL / Provincia	N° aziende	N° Corsi
CA	120	4
CI	47	2
NU	147	5
OG	30	1
OR	116	4
OT	159	6
SS	145	5
VS	39	2

Il numero di edizioni effettivamente da realizzare sarà in funzione del numero di adesioni che perverranno all'Agenzia Laore.

SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

Ciascun corso prevede un numero indicativo di 25 partecipanti.

Le domande di adesione potranno pervenire mediante adesione on line, via e-mail o in formato cartaceo, per posta o a mano, presso l'Agenzia.

Servizio sviluppo della multifunzionalità
e valorizzazione della biodiversità agricola

E' consentita di massima la partecipazione di una persona per impresa; potranno essere ammessi uditori, fino al raggiungimento del numero di 25 partecipanti, con precedenza per gli addetti delle aziende agrituristiche.

SEDI DIDATTICHE

Le docenze saranno realizzate presso idonee sedi dell'Agenzia Laore o di altri Enti pubblici e/o presso significative aziende multifunzionali del territorio.

Le sedi dei corsi saranno individuate basandosi sulle preferenze territoriali espresse dalle aziende, nei territori di competenza delle 8 ASL regionali.

ATTESTAZIONE FINALE

Ai partecipanti che frequenteranno l'80% delle ore previste per singolo modulo verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Il numero di effettivo di edizioni potrà essere ridotto o ampliato in funzione del numero di adesioni pervenute.