Agrifood & Beverage

FOOD PROTECTION E FILIERA VITIVINICOLA

Corso on demand

Sempre disponibile h24 - Attivazione immediata

Descrizione del corso

DURATA: 6 ORE

Dal 1969, data di prima pubblicazione del metodo HACCP da parte del Codex Alimentarius Code (CAC), ad oggi la gestione della Sicurezza Alimentare, sia dal punto di vista del cogente, che da quello del volontario, ha subito notevoli cambiamenti a seguito soprattutto di tre importantissimi fattori: il livello di consapevolezza del consumatore, la gestione dell'informazione e la velocità di produzione della conoscenza.

Anche per il consolidato settore enologico gli stimoli provenienti dal mercato per un sistema di gestione della sicurezza alimentare che vada oltre i prevedibili limiti cogenti sono sempre più presenti e pressanti.

Per cui è necessario guardare oltre la cortina e divenire leader in uno scenario di follower, prendersi il proprio sistema di gestione fra le mani ed attualizzarlo attraverso l'applicazione delle ultime evoluzioni del concetto di protezione alimentare (*Food Protection*) come suggerito da GFSI (Global Food Safety Initiative) e IAF (International Accreditation Forum).

Il corso vuole essere un percorso logico per affrontare le attuali esigenze della Sicurezza Alimentare sia in ambito cogente (pacchetto igiene), che volontario (ISO 22000:2018, schemi GFSI).

La prima parte del percorso pone in rilievo il gergo della sicurezza alimentare e la struttura metodologica sulla quale si dovrebbero basare le adeguate scelte aziendali verso gli strumenti di prevenzione e monitoraggio dei pericoli per la sicurezza alimentare.

La seconda parte, invece, è la proiezione di quanto emerso dalla prima parte del percorso sulla filiera vitivinicola ideale, attraverso un'analisi particolareggiata dei processing step e delle possibili criticità presenti, al fine di presentare nella maniera più esaustiva, ma sintetica, possibile al discente il ventaglio delle possibilità a fronte delle diverse norme di riferimento.

La terza parte è una sintesi, voluta, delle componenti della Food Protection relative alla Food Defense, ovvero la difesa del sito produttivo e alla Food Fraud, ovvero la prevenzione di azioni, lungo la filiera, volte al danneggiamento del "sistema" per puro lucro economico di pochi soggetti.

Il percorso è adeguatamente supportato da un copioso repository di linee guida, norme e regolamenti a riferimento documentale di quanto asserito nella presentazione.

Il corso è corredato da utili riferimenti documentali che saranno allegati e scaricabili direttamente dalla piattaforma e-learning. I documenti saranno di libero utilizzo.

Obiettivi

- Fornire le adeguate basi conoscitive per affrontare la Sicurezza Alimentare attraverso un approccio sistemico con metodo e rigore scientifico.
- Stimolare lo sviluppo di un metodo di valutazione sistemico attraverso l'applicazione diretta alla filiera enologica.
- Fornire un ricco riferimento normativo all'approccio della Sicurezza Alimentare al fine di permettere i necessari approfondimenti di specie.
- Fornire le basi minime all'approccio verso la Protezione Alimentare in base alle linee guida e alle normative più recenti (GFSI).

Programma

PROGRAMMA:

Parte Prima - Introduzione ai Metodi ed agli Strumenti della Sicurezza alimentare

- Strumenti ed il Gergo
- Gli approcci alla Sicurezza Alimentare
- Gli strumenti
- Il sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare
- Pericolo/Rischio
- Analisi del rischio
- Il contesto
- Food Protection
- Food defense
- Food Fraud
- Sicurezza Alimentare
- HACCP
- Misure di Controllo
- Il Sistema per la Sicurezza Alimentare
- La Piramide della Sicurezza Alimentare
- I Programmi di Prerequisiti (PRP)
- Fase Viticola (materia prima)
- Fase Enologica (trasformazione)
- Diagramma di Flusso della Filiera Vitivinicola

Parte seconda – Applicazione del Modello della Sicurezza Alimentare alla Filiera Vitivinicola

- Fase Viticola (materia prima)
- Irrigazione
- Fertilizzazione
- Trattamenti fitosanitari
- Vendemmia

• Fase enologica (trasformazione) Programmi di Prerequisito
• Stabilimento, layout e spazi di lavoro
• Servizi (utilities)
• Aria
• Gas
• Gestione dei rifiuti
• Gestione dei Sottoprodotti enologici
• Monitoraggio infestatnti
• Lotta antimurina
• Lotta agli insetti
• Igiene e Servizi del Personale
• Richiamo e Ritiro dei Prodotti dal Mercato
• Stoccaggio e Trasporto
• Etichettatura
• Formazione del Personale
• Processing step trasformazione
• Ricezione delle uve (materia prima)
• Ocratossina-A
• Ammostamento
• Pulizia e Sanitizzazione (PRP)
• Ftalati
• Statori in PVC delle pompe mohno
• Trattamento dei mosti
• Liquidi refrigeranti
• Pressatura/Torchiatura
• Arricchimento
• Acidificazione
• Approvvigionamento materiali e servizi (PRP)
• Fermentazione/Macerazione
• Ethyl carbamate (urethane)
• Svinatura
• Detergenza
• Stoccaggio/Affinamento
• Chips (IPA)
• Attrezzature, Manutenzione e Pulizie (PRP)
• Contaminanti ambientali
• Acciai (MOCA)
• Mutageni ambientali
• Etil Fenoli (Bret)
• Presa di Spuma/Rifermentazione
• Stabilizzazione
• Elettrodialisi
• Resine a Scambio Cationico (MOCA)
• Condizionamento
• Sciacquatura bottiglie
• Utilities: Acqua (PRP)
• Riempimento/Imbottigliamento
• Infustamento (Validazione)
• Bags in Box
• Confezionamento asettico
• Tappatura, Capsulatura, Gabbiettatura, Asciugatura, Etichettatura, Magazzinaggio
• Informazioni complementari ed accessorie
• Controllo del Peso (Volume/Distanza)
• Post vendita
• Addestramento del Personale - Procedura

Parte terza – Food Defense e Food Fraud

- Food Protection
- La contaminazione dolosa dei prodotti alimentari
- Tampering
- Food defense
- TACCP
- Operational Risk Management
- CARVER & SHOCK
- Confronto tra i modelli di approccio alla difesa
- Food Fraud
- Sostituzione
- Mislabeling (frode in commercio)
- Grey market (ricettazione e riciclaggio)
- Contraffazione
- Diluizione (aggiunte non approvate)
- VACCP