



6 Ottobre 2022



9:30 - 13:30



Presidente Aysel Associazione:
Carlo Alberto Pagliarulo
Ex Dirigente Pubblico,
Coordinatore Scientifico di Aysel
Srl



Docente: **Domenico Giannetta**
Comandante Polizia Locale del
Comune di Atripalda (AV)

Le verifiche sullo stato di conservazione degli alimenti e sul rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie

Modalità Operative e Atti da Redigere

Programma 1° parte

I controlli sui prodotti

- Le attività ispettive e di accertamento
- L'accesso nei locali delle imprese
- Il controllo nel settore non alimentare
- Il controllo nel settore alimentare

La redazione degli atti

- I verbali di accertamento
- Il verbale di accesso
- Il verbale di contestazione amministrativa
- L'invito alla esibizione di documentazione commerciale
- Il verbale identificazione, elezione / dichiarazione domicilio e nomina / assegnazione / difensore
- Il verbale di distruzione
- Il verbale di sequestro
- La scheda prodotto
- Il sequestro dei beni

Le normative del settore non alimentare

- Marcatatura CE - Made in Italy - Codice del Consumo
- La vendita di mascherine prive del marchio CE

Le normative del settore alimentare

- Il cattivo stato di conservazione degli alimenti ai sensi dell'art. 5, lett. b), della Legge n. 283/62
- La data di scadenza e il termine minimo di conservazione

La Modulistica

- Il verbale di accesso
- Il verbale di accesso e contestazione di violazione amministrativa
- L'invito all'esibizione della documentazione
- Il verbale di identificazione/Dichiarazione di domicilio/Nomina del difensore
- La scheda prodotto
- Il verbale di restituzione di cose sottoposte a sequestro amministrativo
- Il verbale di distruzione
- Il prontuario delle violazioni nel settore non alimentare



6 Ottobre 2022



9:30 - 13:30



Programma 2° parte

La Sicurezza e l'igiene degli alimenti

- La protezione dei prodotti alimentari
- La conservazione degli alimenti
- Come conservare gli alimenti
- Il freddo che conserva
- I metodi fisici di conservazione
- La catena del freddo
- Il calore che conserva
- Sottrarre l'acqua o l'aria per conservare
- Conservazione con additivi chimici
- Fermentazione

Le politiche di food safety

- La sicurezza alimentare
- L'igiene negli alimenti
- Hazard Analysis and Critical Control Points
- Il manuale HACCP
- Il confezionamento degli alimenti
- La data di scadenza
- L'etichetta di identificazione
- Prontuario Etichettatura Prodotti Alimentari
- L'etichetta nutrizionale
- Gli allergeni
- La Registrazione sanitaria
- Definizioni e riferimenti normativi (Reg. CE 178/2002-Reg. CE 852/2004)
- La Registrazione sanitaria nell'ambito dell'attività di somministrazione temporanea
- La competenza della Polizia Locale

I dispositivi per la misurazione del peso

- Controlli delle bilance
- Prontuario operativo

La Modulistica

- Verifica periodica obbligatoria degli strumenti per pesare
- Verbale di accertamento ed ispezione dei luoghi e delle cose diverse da privata dimora
- Processo verbale per l'assunzione di sommarie informazioni
- Verbale di accertata violazione amministrativa
- Processo verbale di sequestro amministrativo

COME PARTECIPARE: **Modalità per partecipazione via web:** è sufficiente il collegamento internet. Sarà inviata mail con link al corso.



Requisiti di sistema: per partecipare occorre un pc con casse o cuffie audio; Per la pre-iscrizione [cliccare qui](#)

I partecipanti potranno scaricare le slide e l'attestato di partecipazione direttamente dal sito www.acselsrl.it