SCHEDA DI VALUTAZIONE DEI REQUISITI PER CONSULENTE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI (HACCP)

Il Consulente in materia di igiene degli alimenti è una figura professionale con competenze giuridiche e tecnico scientifiche la cui responsabilità principale è:

- Valutare i rischi di contaminazione connessi alla filiera alimentare.
- Stabilire procedure e redigere Manuali di Autocontrollo basati sul sistema HACCP, per prevenire e/o risolvere non conformità rilevate in ambito alimentare, al fine di evitare danni alla salute del consumatore finale.
- Verificare l'efficacia e la corretta applicazione delle procedure, anche con campionamenti e analisi di laboratorio.
- Provvedere alla formazione e addestramento del personale e del Responsabile alimentarista sulle procedure specifiche atte a prevenire i rischi di contaminazione indicati nei Manuali di Autocontrollo.

La valutazione dei requisiti deve essere effettuata tenendo conto di:

- Conoscenze della normativa applicabile;
- Abilità personali;
- Competenze;

Ciò è realizzato attraverso:

- Analisi del curriculum vitae et studiorum;
- Analisi delle esperienze lavorative in ambito alimentare;
- Test di valutazione scritto a carattere teorico-pratico;
- Colloquio conoscitivo.

In riferimento all'art. 7 Legge 4, e precisamente al punto e) ed f), il Consulente può dimostrare:

- L'eventuale possesso della polizza assicurativa stipulata per la responsabilità professionale;
- L'eventuale possesso di una certificazione rilasciata da un organismo accreditato, relativa alla conformità alla norma tecnica UNI.

Il consulente in materia di igiene alimentare (HACCP) non è una figura definita da leggi o regolamenti. Dovrebbe di fatto avere i seguenti requisiti:

Abilità personali

- capacità di analisi e di indagine delle fasi e sotto fasi delle varie filiere alimentari;
- capacità di analisi della struttura organizzativa aziendale e delle varie mansioni;
- capacità di agire e comportarsi in maniera autonoma e contemporaneamente interagire in modo efficace con gli altri;
- padronanza della lingua italiana;
- capacità dialettica e di comunicare in modo efficace, creando interesse per la materia, al fine di creare un sistema di gestione dell'attività quanto più corrispondente alle procedure e indicazioni riportate nei Manuali di Autocontrollo e dalle normative vigenti;
- atteggiamento propositivo e proattivo.

Conoscenze

- Nozioni giuridiche e corretta applicazione delle normative italiane ed europee.

- Conoscenze tecnico scientifiche:
  - Nozioni di microbiologia, igiene degli alimenti, malattie trasmissibili con gli alimenti, igiene del personale, dei locali e delle attrezzature;
  - Principi sui quali si basa il sistema HACCP e i metodi di autocontrollo;
  - Principali fasi dei processi produttivi alimentari (cottura, refrigerazione, abbattimento temperatura, scongelamento, trasporto ecc.)

Conoscenza della normativa applicabile in materia di Igiene degli Alimenti

- Regolamenti CE 852/2004 - 853/2004;
- Regolamento CE 178/2002;
- Regolamento CE 1169/2011;
- D.Lgs 193/2007;
- Delibere regionali;

Esperienza professionale

Si terrà conto delle esperienze maturate e degli anni di esperienza nei diversi settori:
- Laboratori analisi nel settore agroalimentare o simili;
- Attività di consulenza in materia di igiene degli alimenti nei vari settori (Ristorazione – Commercio alimentare – Depositi alimenti e bevande – Trasporto alimenti e bevande – Catering – Industria alimentare ecc.);
- Formazione in materia di igiene degli alimenti;
- Attività di consulenza in materia ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro;

Titolo di studio:

Costituiscono requisiti preferenziali i seguenti titoli di studio:
- Diploma di Perito Agrario;
- Diploma Istituto Professionale Alberghiero;
- Diploma Istituto Tecnico ad Indirizzo Chimico/Biologico/Biotecnologico;
- Lauree in Scienze biologiche o simili;
- Laure in Scienze agrarie o simili;
- Lauree in Tecnico della prevenzione o simili;
- Lauree in Medicina o simili;
- Lauree in Medicina Veterinaria o simili;
- Lauree in Dietista o simili;
- Lauree in Scienze Gastronomiche o simili;
- Lauree in Scienze Chimiche o simili;
- Lauree in Scienze del Farmaco o simili;

Diploma di scuola media superiore o laurea diversa non inclusi nell'elenco di cui sopra, unitamente alla partecipazione con esito positivo un corso come Responsabile del Settore Alimentare ai sensi delle Delibere Regionali, ove previsto dalle Delibere medesime, o in subordine come Operatore del Settore Alimentare oppure un corso di formazione per professioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande, da valutare a cura della commissione giudicante.