L'HACCP: Analisi del Rischio e Gestione della documentazione
Audit al Sistema di Autocontrollo Igienico-Sanitario

09-10 Giugno 2016 **Dr A. Poglio**

Obiettivi

Il consorzio A&Q vi propone un nuovo percorso formativo in materia di Controllo ed Autocontrollo nell'Industria Alimentare: "HACCP: L*'analisi del rischio e la gestione della documentazione"* con la finalità di promuovere e favorire l'acquisizione di conoscenza e tecnica all'implementazione di un piano HACCP nell'industria alimentare e nella collettività (ristoranti, mense, bar, etc) . Di fatto dall'entrata in vigore dei Regolamenti del pacchetto igiene è diventato obiettivo comune il raggiungimento di standard più elevati possibili di **sicurezza alimentare**. A tal fine il legislatore ha emanato provvedimenti che attribuiscono la Responsabilità Primaria della produzione all'Operatore del Settore Alimentare (OSA), sottolineando l'importanza dell'applicazione di **un sistema d'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi** basato sulla metodologia HACCP e lo **sviluppo di corrette procedure di gestione delle emergenze**. Durante il corso saranno sviluppate attività pratiche per la redazione di un piano HACCP, oltre che di esercitazioni sull'analisi dei pericoli (HA), sull'individuazione e la gestione dei punti di controllo critici, sulla modalità di formalizzazione delle non conformità e sulla redazione del rapporto di audit, utilizzando esempi e casi studio tratti da esperienza vissuta. Il corso rilascia attestato valido al fine di dimostrare le competenza e conoscenza richieste dagli schemi BRC e IFS al Team Leader HACCP.

Destinatari

Il corso è rivolto a:

- Operatori dell'industria alimentare (Responsabili di stabilimento, Responsabili Assicurazione Qualità e Responsabili Controllo Qualità)

- Consulenti e liberi professionisti delle Industrie Alimentari

- Controllori Ufficiali che verificano le aziende durante Ispezioni ed Audit

- Giovani laureati

Programma

Strumenti Legislativi:
09 Giugno 2016
Ore 9,00-18,00

- ✓ **Pacchetto igiene e norme collegate**
- ✓ **Codex Alimentarius**
  - PRP e PRP_operativi
  -Analisi dei pericoli e l'individuazione dei punti di controllo critici (CCP)
- ✓ **Validazione: Riesame del Sistema**
- ✓ **Gestione dell'emergenza nella sicurezza alimentare:**
  -RASFF
  -Ritiro e richiamo

Il sistema documentale
L'attività pratica
10 Giugno 2016
ore 9,00-18,00

- ✓ **Manuale, procedure, istruzioni operative e registrazioni**
- ✓ **Casi studio**
- ✓ **Esercitazioni: Identificazione dei pericoli, Audit e Rintracciabità**
- ✓ **Test scritto**

Sede
Aula Maggiore
Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
Università degli Studi di Milano –
Via G. Celoria n. 2 20133 Milano

Segreteria organizzativa A&Q
I partecipanti potranno iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it
Quota di partecipazione:
300 euro + (22% IVA)
Quota Tecnologi iscritti all'Ordine
240 + (22% IVA)
Quota studenti Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari Università Studi Milano
150 euro + (22% IVA)

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale del Tecnologi Alimentari per il rilascio di 14 CFP