



# SICUREZZA ALIMENTARE II SISTEMA HACCP

## Controllo ed Autocontrollo nell'industria alimentare 10 e 11 Dicembre 2014

Dottor Aristide Poglio  
Esperto in Sistemi di Certificazione

### Obiettivi

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** basato sulla metodologia HACCP e lo **sviluppo di corrette procedure di gestione delle emergenze**. L'insorgenza di **nuovi pericoli alimentari** (microbiologici, chimici e fisici) di fronte ai quali i responsabili della sicurezza degli alimenti devono essere in grado di fornire una risposta certa agli utenti in termini di sicurezza, le continue **allerte emanate dal RAFFS** e la ripercussione che **patologie di origine alimentare** costituiscono per la Sanità Pubblica rendono evidente l'importanza che riveste una **specifica e continua formazione degli operatori del settore** per acquisire una conoscenza teorico-pratica degli aspetti atti a garantire sicurezza e qualità dei processi e dei prodotti. Durante il corso verranno svolte esercitazioni sull'analisi dei pericoli (HA), sull'individuazione dei punti critici di controllo e loro gestione (CCP), sulla modalità di formalizzazione delle non conformità e sulla redazione del rapporto di audit, utilizzando esempi e casi studio tratti da esperienza vissuta.

### Destinatari

Il corso è rivolto a:

- Operatori dell'industria alimentare (Responsabili di stabilimento, Responsabili Assicurazione Qualità e Responsabili Controllo Qualità) che desiderano approfondire le tematiche relative alla Sicurezza alimentare ed all'integrazione dei Sistemi Qualità/Autocontrollo
- Giovani laureati che vogliono prepararsi a lavorare in aziende

### Segreteria organizzativa

I partecipanti potranno iscriversi al corso online collegandosi al sito [www.poloaq.it](http://www.poloaq.it)

Quota di partecipazione: **300 euro + (22% IVA)**

Include il **materiale didattico**

### Programma

#### 10 Dicembre 2014

- 9.00 Arrivo e registrazione dei partecipanti**  
**9.30** Introduzione al sistema HACCP  
**10.00** Legislazione alimentare  
**11.00 Pausa caffè**  
**11.15** I principi del sistema HACCP ed approccio metodologico  
**12.00** Le tappe per la realizzazione di un piano HACCP; Il team, i prodotti, i flussi  
**13.00 Pausa pranzo**  
**14.00** La gestione del Sistema di autocontrollo  
**16.00** Pausa caffè  
**16.15** Pianificazione degli Audit del Sistema di Autocontrollo igienico sanitario.  
**17.30** Discussioni  
**18.00** Chiusura dei Lavori

#### 11 Dicembre 2014

- 9.00** Revisioni concettuali  
**9.30** Esercitazione 1: Definizione della documentazione di un manuale di Autocontrollo  
**11.30 Pausa caffè**  
**11.45** Esercitazione 2: Verifica della documentazione di un manuale di Autocontrollo  
**13.00 Pausa pranzo**  
**14.00** Esercitazione 3: Gestione ed analisi dei PRP  
**16.00 Pausa caffè**  
**16.15** Esercitazione 4: Analisi dei pericoli  
**17.30** Discussioni e valutazione del corso  
**18.00** Chiusura dei lavori

### Sede

#### Aula Maggiore

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

