



SICUREZZA ALIMENTARE II SISTEMA HACCP

Controllo ed Autocontrollo nell'industria alimentare 10 e 11 Giugno 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

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

Include il **materiale didattico**

Programma

10 Giugno 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 Giugno 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

