


PROFESSIONISTA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Competenze e strumenti per gestire gli standard (BRC/IFS/22000) nell'industria alimentare attraverso i Sistemi Gestione Qualità Integrati.

Dottor Aristide Poglio - Dottor Fabrizio Nicolè
Esperti in Sistemi di Gestione Qualità Integrati

La figura del **Professionista della sicurezza alimentare** è rappresentata da colui che con competenza esercita il suo lavoro presso l'industria alimentare per garantire la corretta gestione dei processi produttivi e la realizzazione di un prodotto sicuro. I partecipanti al corso riceveranno una buona formazione sui sistemi di gestione integrati, acquisendo familiarità con i requisiti utili all'implementazione di tali sistemi, alla stesura della documentazione necessaria e alla gestione e al controllo del sistema realizzato ai fini della minimizzazione del rischio alimentare. Il percorso formativo del corso, che comprende conoscenze di base e abilità professionali, determina una figura professionale in grado di gestire al meglio un sistema aziendale integrato dei requisiti degli standard ISO 22000/BRC/IFS/PAS96 attraverso l'ottimizzazione dei processi e la razionalizzazione della relativa documentazione.

Il corso si svolgerà attraverso lezioni frontali nelle quali verranno spiegati i concetti teorici alla base dei sistemi di gestione integrati con l'ausilio di esempi pratici ed

Moduli	Programma
<p>NORMATIVA, ANALISI DELL'AZIENDA E GESTIONE DELLE PROCEDURE DI SISTEMA</p> <p>Modulo 1 Il partecipante acquisirà conoscenze sui requisiti della normativa cogente e volontaria, sui principi sui Sistemi di Gestione per la Qualità, sulla gestione per processi e sulle procedure di sistema.</p>	<p>03 Ottobre</p> <ul style="list-style-type: none"> - La normativa cogente e volontaria per la sicurezza alimentare - La gestione dei Sistemi Integrati per la Qualità: approccio metodologico - I requisiti del Sistema Qualità: <u>Responsabilità della Direzione</u> (politica della qualità, responsabilità, autorità e comunicazione) <u>I processi aziendali</u> (approccio per processi, outsourcing, processi relativi al cliente) <u>Processi di realizzazione del prodotto</u> <p>04 Ottobre</p> <ul style="list-style-type: none"> - I requisiti del Sistema Qualità: <u>Gestione delle risorse</u> (risorse umane, apparecchiature → manutenzione e taratura) <u>Monitoraggio e misurazione del sistema</u> (audit e ispezioni, norma 19011:2012, gestione NC/AC/AP, indicatori di processo, riesame della direzione)
<p>GESTIONE DEI PREREQUISITI: ISO 22000 / IFS/ BRC/ ISO TS 22002-1/ PAS 96</p> <p>Modulo 2 Il partecipante acquisirà conoscenze sui PRP (programmi di prerequisiti) l'insieme delle condizioni e attività di base relative la sicurezza alimentare, necessarie per mantenere lungo tutta la filiera alimentare un ambiente igienico idoneo.</p>	<p>10-11 Ottobre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestione dei prerequisiti <u>Analisi dell'azienda</u> (valutazione e layout degli edifici, degli ambienti e degli spazi di lavoro; definizione delle aree bassa/alta attenzione e alto rischio; valutazione degli impianti → disegno igienico, pulizia e manutenzione; controllo dei servizi → aria, acqua, reflui e energia) <u>I programmi operativi</u> (regolamento igienico del personale e dei visitatori; formazione e addestramento, misure di prevenzione per la cross contamination → definizione dei flussi del personale e dei prodotti; pulizia e sanificazione; lotta agli infestanti; smaltimento dei rifiuti; gestione degli acquisti → definizione delle specifiche tecniche e dichiarazioni di idoneità; trasporto e stoccaggio; food defense → biovigilanza e bioterrorismo). Taratura
<p>GESTIONE DELLE SPECIFICHE DI IGIENE</p> <p>Modulo 3 Il partecipante acquisirà conoscenze sulla gestione delle specifiche di igiene rappresentate dalla procedura Hazard Analysis and Critical Control Point HACCP</p>	<p>17 - 18 Ottobre</p> <ul style="list-style-type: none"> - La direzione, la politica aziendale - R&S - Identificazione dei pericoli associati al processo/prodotto - Determinazione, identificazione dei limiti critici e monitoraggio dei CCP - Azioni correttive e verifica del processo/prodotto - La gestione delle Non Conformità e delle AP - Documentazione e registrazioni - Validazione del piano HACCP - Rintracciabilità e gestione del recall di prodotto
<p>SISTEMA DOCUMENTALE INTEGRATO AZIENDALE</p> <p>Modulo 4 Giornata dedicata a esercitazioni pratiche relative al sistema documentale integrato aziendale, presentazione di un caso pratico. Ripasso dei contenuti fondamentali in preparazione all'esame.</p>	<p>24 Ottobre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esempi di struttura del sistema documentale integrato aziendale - Esercitazioni su diverse tipologie di realtà aziendali - Richiami agli argomenti trattati <p>Le esercitazioni si svolgeranno in gruppi di 4-5 persone e saranno seguite da un confronto tra il docente e la classe nel quale si potranno verificare le conoscenze acquisite nei precedenti moduli ed esporre eventuali quesiti non ancora risolti sfruttando il momento per un ripasso comune in vista dell'esame.</p>
<p>ESAME DI QUALIFICA</p> <p>Esame Giornata d'esame in seguito al cui superamento verrà rilasciata la qualifica di Auditor Interno per i Sistemi di Gestione Integrati.</p>	<p>25 Ottobre</p> <p>L'Esame sarà suddiviso in due prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ore 9.00 prova scritta della durata di 1h e 30 minuti / 2 h - colloquio orale di circa 20 minuti a candidato 

PER INFORMAZIONI:

contattare da lunedì a venerdì nei seguenti orari 9.30-12.30 / 14.00-17.00

A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro Industriale Tel 02-7063224 / e-mail poloaq@unimi.it

Sede: Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, Università degli Studi di Milano - Via G. Celoria n. 2 20133 Milano

COSTO E MODALITA' DI ISCRIZIONE

I partecipanti potranno iscriversi al corso on-line collegandosi al sito <http://poloag.it>

All'atto dell'iscrizione dovrà essere versata una quota di iscrizione di **300 euro + IVA 22%**.

Entro il 01 Settembre 2014 la prima trancia di **340 euro + IVA 22%** / entro il 20 Settembre 2014 la seconda trancia di **340 euro + IVA 22%**.