

## Corso sulla sicurezza alimentare e sistema HACCP 16 H Riconosciuto BRC con ATP

<b>Tipologia:</b>	Corso di formazione specialistico
<b>Luogo di svolgimento:</b>	Centro di formazione Almater S.r.l. Castelfranco Veneto
<b>Durata:</b>	16 ore (2 giorni)
<b>Data:</b>	<b>14 e 15 Marzo 2019</b>
<b>Modalità:</b>	Lezione frontale in aula con test di apprendimento finale
<b>Docenti:</b>	Tecnologi Alimentari e professionisti di Almater
<b>Costo a persona:</b>	<b>€ 500,00 + IVA</b> (compreso il materiale didattico, il rilascio dell'attestato di partecipazione e del certificato specialistico, i due pranzi)
<b>Note:</b>	Il corso viene avviato al raggiungimento di un numero minimo di 6 partecipanti

<b>Descrizione</b>	<p>I Regolamenti comunitari in vigore, relativi della sicurezza delle produzioni agroalimentari, hanno chiaramente e definitivamente sancito, per tutte le tipologie di alimenti, l'obbligo di definire, applicare e verificare degli efficaci sistemi di autocontrollo igienico sanitari. La stessa normativa, in un ambito di armonizzazione comunitaria e di standardizzazione di principi e di metodi, ha stabilito che tali sistemi di autocontrollo devono essere definiti mediante l'applicazione, in toto o in forma semplificata, a seconda delle tipologie di aziende e produzioni, del metodo HACCP, così come descritto dal Codex Alimentarius.</p>
<b>Struttura e contenuti</b>	<p>Il corso è strutturato in due moduli di 8 ore ciascuno.          Il primo è dedicato all'approfondimento di tutti gli aspetti inerenti ai prerequisiti e al metodo HACCP.          Il secondo è dedicato al risk assessment specifico (es. corpi estranei o allergeni), ad esercitazioni pratiche con casi studio, approccio all'audit HACCP secondo la norma ISO 19011:2012, modalità di preparazione di un piano di audit, di una check list di audit, gestione delle non conformità emerse e le azioni correttive.</p> <p><b>Primo Giorno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I principi della sicurezza alimentare: i pericoli di origine alimentare (biologici, chimici e fisici)</li> <li>• Le buone pratiche:             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ GHP (Good Hygienic Practice);</li> <li>✓ GMP (Good Manufacturing Practice);</li> <li>✓ GAP (Good Agricultural Practice);</li> <li>✓ GLP (Good Laboratory Practice).</li> </ul> </li> <li>• L'HACCP secondo il Codex Alimentarius: impostazione base di un sistema di autocontrollo</li> <li>• Approfondimento delle 12 fasi alla base dello sviluppo di un piano HACCP secondo il Codex Alimentarius</li> <li>• Analisi dei pericoli: il metodo e le diverse possibilità di utilizzo</li> <li>• Focus: allergeni</li> <li>• I requisiti del metodo HACCP visti da BRC, IFS e ISO 22000</li> </ul>

**Almater S.r.l.**

Sede Legale: Viale Montegrappa 32/A – 31100 Treviso Sede Operativa: Piazza della Serenissima 40, int. 101 – 31033 Castelfranco V.to - P. IVA 0462060282

[info@almater.it](mailto:info@almater.it) – [www.almater.it](http://www.almater.it)

	<p><b>Secondo Giorno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema di autocontrollo: gestione</li> <li>• Gli Audit Interni del Sistema di autocontrollo e la loro pianificazione</li> <li>• La conduzione degli Audit Interni del Sistema di autocontrollo</li> <li>• La documentazione relativa all'Audit interno: non conformità e rapporto di verifica</li> <li>• Esercitazioni: come vengono descritte le non conformità e la compilazione del rapporto di verifica ispettiva</li> </ul>
<b>Obiettivi</b>	<p>Il corso permettere ai partecipanti la corretta interpretazione del metodo HACCP e fornire loro tutti gli strumenti metodologici ed operativi necessari per l'aumento delle loro competenze e della loro consapevolezza, che potranno poi tradursi nello studio e definizione di sistemi di autocontrollo adeguati a tutte le tipologie di aziende e produzioni, dato che le stesse presentano o possono presentare, differenze interpretative e applicative sostanziali, a seconda delle dimensioni aziendali, delle dimensioni produttive, della criticità dei prodotti e della sensibilità dei consumatori.</p>
<b>Destinatari</b>	<p>Consulenti per gli aspetti legali che operano in aziende agroalimentari e in aziende dell'indotto agroalimentare.          Responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario di aziende agroalimentari e di aziende dell'indotto agroalimentare.          Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale di aziende agroalimentari e di aziende dell'indotto agroalimentare.          Direzioni di Stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare.          Auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari.          Controllori ufficiali che eseguono attività di controllo nel settore agroalimentare.</p>
<b>Prerequisiti</b>	<p>Non sono richieste particolari conoscenze.</p>
<b>Attestato</b>	<p>A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato.</p>

**Almater S.r.l.**

Sede Legale: Viale Montegrappa 32/A – 31100 Treviso

Sede Operativa: Piazza della Serenissima 40, int. 101 – 31033 Castelfranco V.to

Cap. Sociale €10.000 i.v. – R.E.A. n. TV 368918 – P. IVA 0462060282

[info@almater.it](mailto:info@almater.it) – [www.almater.it](http://www.almater.it)