

## LA SICUREZZA NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE: LA NORMA ISO 22000:2005, LA PREVENZIONE E L'ANALISI DEL RISCHIO HACCP

### Corso AG03

- Destinatari:** Direttori di stabilimento, responsabili di produzione o di reparto, responsabili Qualità, operatori coinvolti nelle fasi di produzione, trasformazione, manipolazione, preparazione di alimenti ed interessati alla garanzia della sicurezza e qualità degli stessi.
- Obiettivi e Contenuti:** Dalla gestione della comunicazione all'utilizzo delle informazioni, dalla definizione dei prerequisiti alla gestione delle emergenze, la nuova norma ISO 22000:2005 indica come mettere in atto un Sistema di gestione per la sicurezza alimentare in grado di ottemperare agli obblighi di legge e garantire il consumatore e l'azienda. Il corso illustra i punti di questa norma e come metterla in atto sfruttando quanto già fatto nella organizzazione dell'azienda, ed offre inoltre un ampio corredo di esempi pratici applicativi derivati dall'esperienza diretta del docente.
- Prerequisiti:** E' preferibile una conoscenza anche sommaria delle pratiche operative relative alla produzione alimentare
- Durata:** 2 giorni
- Programma:** Il corso inizia alle ore 9.00, finisce alle 17.30 e prevede un intervallo per il coffee break ed uno per il pranzo.
- 1° giorno:
- La sicurezza alimentare: norme, leggi, regolamenti
  - Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri
  - Analisi dei pericoli: Identificazione e livelli accettabili, Le misure di controllo, I prerequisiti operativi, Il piano di controllo HACCP; i CCP: limiti critici, monitoraggio, interventi
  - Aggiornamento e miglioramento: verifiche, rintracciabilità, non conformità, azioni correttive, gestione del prodotto potenzialmente non conforme
  - Validazione, verifica, miglioramento: validazione delle misure di controllo, controllo dei monitoraggi (taratura), audit interni, miglioramento continuo, aggiornamento, registrazioni richieste.
- 2° giorno:
- Il Sistema come insieme di attività coordinate e finalizzate al raggiungimento della sicurezza alimentare: esempi concreti di realtà aziendali
    - Gestione della documentazione
    - Responsabilità ed autorità
    - Politica
    - Pianificazione
    - Gestione delle risorse
    - Riesame della Direzione
  - La norma UNI EN ISO 9001 e il documento OMS sul metodo HACCP
    - Rintracciabilità: norme, leggi e regolamenti
    - Validazioni: verifiche e monitoraggi
    - Controllo e taratura dei sistemi di misura
    - Analisi dei dati per l'aggiornamento e il miglioramento
- Coordinatore:** dott. Franco Taccani
- Docenti:** dott. Franco Taccani, Giorgio Formenti



Corso AG03

**LA SICUREZZA NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE: LA NORMA ISO 22000:2005, LA  
PREVENZIONE E L'ANALISI DEL RISCHIO HACCP**

COGNOME:.....NOME:.....

QUALIFICA:.....AZIENDA:.....

SETTORE:.....

INDIRIZZO:.....

CAP:.....CITTÀ:.....

TELEFONO:.....FAX:.....E-MAIL.....

ASSOCIAZIONE TERRITORIALE.....SOCIO: Individuale  Collettivo

Date Previste: 6-7 FEBBRAIO 2017  18-19 SETTEMBRE 2017

Quota di partecipazione per i **non soci**: € 598,36 + IVA (€ 730,00 IVA inclusa)

Quota di partecipazione per i **soci Aicq**: € 483,61 + IVA (€ 590,00 IVA inclusa)

**Intestazione della Fattura (tutti i dati sono obbligatori):**

Nome/Società:.....

Indirizzo:.....CAP:.....

Città:.....Prov.....P.IVA.....C.F.....

Rif. Oda:.....

**Condizioni generali iscrizioni, annullamenti, conferme**

1. La scheda di iscrizione ai corsi (disponibile sul sito [www.aicqci.it](http://www.aicqci.it)) dovrà essere compilata e inviata via fax o e-mail dalla PROGETTO QUALITÀ 2000 SRL almeno una settimana prima dell'inizio del corso (chiusura delle iscrizioni), insieme alla copia della ricevuta di pagamento della quota. Iscrizioni successive a tale data saranno accettate solo se vi sia disponibilità di posti.

2. Eventuali rinunce devono essere comunicate per iscritto almeno 10 giorni prima della data di inizio del corso. Oltre questo termine, e nel caso in cui la rinuncia pervenga almeno tre giorni prima della data di inizio corso, verrà trattenuto il 20 % della quota di iscrizione. La rinuncia pervenuta nei tre giorni antecedenti la data di inizio corso prevede il pagamento della quota intera.

3. La quota di partecipazione dà diritto alle ai coffee - break ed al materiale didattico.

4. I Corsi sono svolti attraverso presentazioni in aula, con proiezione di slides e riferimenti a casi pratici.

5. La conferma dello svolgimento e la sede di ciascun Corso verranno comunicati una settimana prima dell'inizio del corso ai singoli interessati.

6. I Corsi si terranno, in funzione del numero di partecipanti, presso la sede dell'Associazione o in strutture appositamente attrezzate per corsi, convegni e congressi, a Roma.

7. Il corso può essere annullato per cause di forza maggiore e se, al momento della chiusura delle iscrizioni, non si è raggiunto il numero minimo di prenotazioni. In tal caso somme eventualmente versate a titolo di iscrizione verranno restituite.

8. Come riconoscimento della partecipazione al Corso verrà rilasciato un attestato di frequenza.

9. Per i Corsi per i quali è previsto un esame finale, in caso di superamento, verrà rilasciato un attestato specifico.

**Modalità di pagamento:**

Accredito su conto corrente bancario presso Banca Popolare di Sondrio - Agenzia 11 IBAN: IT 11 Z 05696 03200 00000 6058X54, intestato a: Progetto Qualità 2000 S.r.l.

Assegno Bancario/Circolare intestato a:  
Progetto Qualità 2000 S.r.l.

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/03 La informiamo che i dati personali comunicati saranno raccolti e conservati a cura della AICQ-CI ed utilizzati per: (a) l'invio di materiale amministrativo in attuazione del presente contratto e (b) l'invio di materiale promozionale per i fini generali di AICQ-CI e della società di servizi PQ 2000 Srl. Il conferimento del consenso al trattamento dei dati personali forniti per gli scopi di cui al punto (a), è necessario; in caso di rifiuto del consenso per lo scopo (b) non vi sarà alcuna conseguenza. Titolare del trattamento dei dati è AICQ-CI che garantisce il rispetto degli obblighi di legge. La informiamo inoltre che ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs. 196/03, Lei ha il diritto di conoscere, aggiornare, cancellare, rettificare i Suoi dati o opporsi, per motivi legittimi, all'utilizzo degli stessi.

- do il consenso per lo scopo (b)       non do il consenso per lo scopo (b)

Data: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Agg. del 20/12/2016

**Progetto Qualità 2000 S.r.l.**

Via di S. Vito 17 - 00185 - Tel. 06-4464132 Fax 06-4464145 - C.F. e P. IVA 05117661008  
R.I. di Roma N° 555760/1996 REA di Roma N° 839764 Cap. Soc. 10.328,00 euro i.v.  
Sito Internet <http://www.aicqci.it> - e-mail [info@aicqci.it](mailto:info@aicqci.it)