

PRESENTANO

CORSO DI FORMAZIONE PER **HACCP TEAM LEADER**

“HACCP: analisi del rischio e gestione della documentazione audit al sistema di autocontrollo igienico-sanitario”

Docente Dr. Aristide Poglio

Obiettivi: Corso di aggiornamento con la finalità di trasferire conoscenza tecnica per lo sviluppo del piano HACCP nell'industria alimentare e nella collettività (ristoranti, mense, bar, etc.). Il legislatore comunitario, con i Regolamenti del pacchetto igiene, ha sancito la responsabilità principale della sicurezza alimentare all'Operatore del settore alimentare (OSA). Lo sviluppo di procedure di gestione permanenti basate sui principi del sistema HACCP, obbligatorio da legge per le aziende del settore food, è uno strumento indispensabile per garantire la salubrità e la sicurezza degli alimenti immessi in commercio. Tutte le aziende alimentari dovranno inoltre assicurare un sistema che permetta loro di tracciare e rintracciare i prodotti alimentari e ritirare/ricchiama prodotti pericolosi per la salute del consumatore. Si rende così evidente l'importanza di aggiornamento della conoscenza in quest'ambito tanto per gli operatori quanto per i consulenti che potranno confrontarsi con docenti qualificati costantemente impegnati nelle attività di verifica e controllo nelle aziende alimentari. Durante il corso saranno riportati esempi di piani HACCP, e sviluppate esercitazioni sull'analisi dei pericoli (HA), sull'individuazione e la gestione dei punti di controllo critici, sulla modalità di formalizzazione delle non conformità e sulla redazione del rapporto di audit, utilizzando esempi e casi studio tratti da esperienza vissuta. **Il corso rilascia attestato valido al fine di dimostrare le competenze e conoscenze richieste dagli standard BRC e IFS al Team Leader HACCP.**

Destinatari

Il corso è rivolto a:

- Operatori dell'industria alimentare (*Responsabili di stabilimento, Responsabili Assicurazione Qualità e Responsabili Controllo Qualità*)
- Consulenti e liberi professionisti delle Industrie Alimentari
- Controllori Ufficiali che verificano le aziende durante Ispezioni ed Audit
- Giovani Laureati

Programma

19 gennaio ore 9.00-13.00 14.00-18.00 **20 gennaio** ore 9.00-13.00 14.00-18.00

- Strumenti Legislativi
- Presentazione del corso
- Pacchetto Igiene e norme correlate
- Codex Alimentarius
- PRP e PRP_Operativi
- Analisi dei pericoli e l'individuazione dei punti critici di controllo (CCP)
- Validazione: Riesame del Sistema
- Gestione dell'emergenza nella sicurezza alimentare
- RASFF
- Ritiro e richiamo

- Il sistema documentale
- L'attività pratica
- Manuale, procedure, istruzioni operative e registrazioni
- Casi studio
- Esercitazioni: Identificazione dei pericoli, Audit e Rintracciabilità
- Test scritto

Sede del corso: BAZZANO • Via Castelfranco 17/d (sede Tecnal), 19-20 gennaio 2017

ISCRIZIONI: Inviare la presente scheda debitamente compilata unitamente ad attestazione di bonifico entro e non oltre il **09 gennaio 2017** al seguente n. fax **051 830802** oppure al seguente indirizzo mail: formazione@tecnal.it. **NON SARANNO CONSIDERATE VALIDE ISCRIZIONI SENZA ATTESTATO DI BONIFICO.**

Nome _____ Cognome _____

Ditta _____ Tel./Cell. _____ e.mail _____

QUOTA DI ISCRIZIONE: 250,00 € + Iva 22% a persona; 200,00 € + Iva 22% a partire dalla seconda persona per azienda.
La quota comprende dispensa del corso, attestato di frequenza per ogni partecipante, pausa caffè e pranzo.

DATI DI FATTURAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO

Intestazione _____ Indirizzo _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____ P. Iva _____ C. F. _____

Allegare copia della ricevuta del BONIFICO BANCARIO intestato a Tecnal s.r.l. • Banca POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA/AG. BAZZANO • IBAN: IT 83 E 05387 05403 000000301044

E' stata attivata una convenzione per pernottamento e cena con l'Hotel Sirena • Via Provinciale Est, 67 • Bazzano (BO). Inoltre potranno essere organizzati passaggi da e per la Stazione Centrale di Bologna.