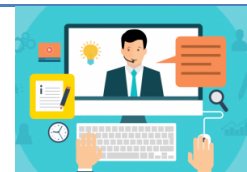


WEBINAR LIVE A&Q

HACCP: APPROCCIO PREVENTIVO E ANALISI DEL RISCHIO (HA) PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



Obiettivi

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. Il Sistema HACCP deve essere uno strumento dinamico rispondente ai principi della normativa cogente che si adatta alle diverse realtà aziendali e ai loro cambiamenti. Fondamentale per chi opera nel settore è aggiornare le proprie competenze per sviluppare adeguati programmi di prerequisito (PRP), formulare una corretta analisi del rischio (HA) e definire quanto ne consegue (CCP, Limiti critici, monitoraggio). Il corso rilascia attestato valido al fine di dimostrare le competenze e conoscenza richieste dallo schema BRC al Team Leader per la sicurezza Alimentare.

Argomenti

- Codex Alimentarius e Reg. 852/2004
- I programmi di prerequisito
- Analisi del rischio
- CCP - limiti critici e Monitoraggio
- Validazione del Piano
- Non conformità e Azioni correttive

Programma 1° Giornata : 10 DICEMBRE 2020 Milano – Webinar A&Q

- 9:00 – 9:10: Introduzione al Webinar
- 9:10 – 9:30: Analisi del contesto HACCP
- 9:30 – 11:15: La normativa cogente: Codex Alimentarius e Reg. CE 852/04
- 11:15 - 11:30: Pausa
- 11:30 – 13:00: Il programma dei prerequisiti (PRP)
- 13:00 – 14:00: Pausa pranzo
- 14:00 – 16:00: Il sistema HACCP e la sua applicazione
- 16:00 – 17:00: Le fasi preliminari dell'HACCP

Programma 2° Giornata : 11 DICEMBRE 2020 Milano – Webinar A&Q

- 9:00 – 9:30: Analisi dei pericoli
- 9:30 – 11:15: Definizione dei CCP e dei limiti critici. L'importanza del monitoraggio
- 11:15 - 11:30: Pausa
- 11:30 – 13:00: Non Conformità e Azioni Correttive
- 13:00 – 14:00: Pausa
- 14:00 – 15:00: Lavoro di gruppo 1: definizione di diagramma di flusso di una produzione
- 15:00- 16:00: Lavoro di gruppo 2: Identificazione dei pericoli e definizione dei limiti critici in una data produzione, sviluppo di modulo rintracciabilità.
- 16:00 – 17:00: Illustrazione di piani HACCP: Discussioni e confronto
- Test scritto per la verifica delle competenze e il rilascio dei CFP

Destinatari

Responsabili del Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare – FSMS – Food Safety Management System, Auditor e Lead auditor dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare; Consulenti Medici Veterinari, Agronomi, Tecnologi Alimentari, Biologi.

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

Valido per upgrade analisi del rischio per la sicurezza alimentare e conforme alle richieste dello Standard BRC "TEAM LEADER HACCP"

A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloaaq.it

Quando e dove

Milano 10 e 11 DICEMBRE 2020 ore 9:00-17:00

Webinar live

Cosa serve:

- Pc con applicativi audio video
- Connessione internet stabile

Quota di iscrizione

300 euro + IVA

La quota comprende la condivisione di appendici normative in formato digitale. Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari.

Per gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari la quota di partecipazione è di **240 euro + IVA**

Le iscrizioni saranno chiuse in data 03/12/2020.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 26/11/2020.

Al fine di ricevere validazione dell'iscrizione al corso è necessario inviare copia del bonifico della quota a formazione@poloaaq.it

Ad attivazione evento non sarà più possibile comunicare rinuncia.

Docenti e Faculty

Dr. A Poglio, Senior Auditor BRC e IFS presso Enti di Certificazione

Attestato: di formazione in materia di Analisi del rischio e HACCP