

## Titolo

# **FORMAZIONE SPECIFICA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE.**

**CORSO PER VALUTATORI INTERNI DI SISTEMI DI GESTIONE IN AZIENDE AGROALIMENTARI IN BASE ALLA NORMA UNI EN ISO 19011, CON RIFERIMENTI ALLE NORME UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 22000:2005, PIANI DI AUTOCONTROLLO HACCP**

## Descrizione

La proposta vuole fornire una guida per la realizzazione di verifiche ispettive interne nelle aziende del settore alimentare, sulla base della norma UNI EN ISO 19011.

Verranno esposti i principi e le tecniche costantemente accompagnate da esemplificazioni e giochi di ruolo con metodo interattivo.

Vengono inoltre forniti esempi pratici di sistemi qualità realizzati in aziende agroalimentari sia di prima produzione, sia di prima e seconda trasformazione. Lo svolgimento sarà modulato anche in funzione della reattività

## Obiettivi

Fornire, sulla base della norma UNI EN ISO 19011, i principi e gli elementi specifici per i valutatori che si accingono ad effettuare verifiche ispettive interne per valutare l'efficacia del SGQ e della sicurezza alimentare nelle aziende del settore agro alimentare

## Destinatari

Tutti coloro che intendono effettuare verifiche ispettive interne di parte prima e seconda, allo scopo di valutare l'efficacia e la conformità dei sistemi di gestione della qualità in aziende del settore.

## Prerequisiti

E' necessaria :

- una buona conoscenza della norma ISO 9001;
- una esperienza di lavoro per la garanzia della sicurezza alimentare in una azienda del settore.

## Procedimento didattico

Esposizione dei principi e delle tecniche costantemente accompagnata da esemplificazioni e giochi di ruolo con metodo interattivo. Lo svolgimento sarà modulato anche in funzione della reattività dei partecipanti, con esercizi di gruppo per verificare ed aiutare l'assimilazione dei concetti.

## Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza.

## Test finale

Al termine del corso si tiene un test, facoltativo. A coloro che hanno superato il test, verrà rilasciata anche una dichiarazione di superamento dello stesso.

## Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza.

## Programma

### 1^ giornata

#### Presentazione del corso

Cosa sono e perché si fanno le verifiche ispettive interne.

La valutazione dell'efficacia di un sistema di gestione della qualità.

I documenti di riferimento

PAUSA CAFFE

#### Richiamo dei punti principali della norma UNI EN ISO 9001: 2008

#### I punti comuni della norma UNI EN ISO 22000 e piano di autocontrollo HACCP

Il Sistema.

La documentazione

La responsabilità della direzione.

Gestione delle risorse.

La realizzazione del prodotto.  
Misurazione, analisi e miglioramento.  
I prerequisiti.  
Identificazione dei pericoli e analisi del rischio.  
Misure di controllo e gestione del prodotto non conforme  
Rintracciabilità di filiera

PAUSA PRANZO

### **Le verifiche ispettive interne secondo la norma ISO 9001: 2008**

Obiettivi.  
Modalità.  
Responsabilità.

### **La norma 19011: 2003-**

I principi, La gestione, Le attività, I valutatori

PAUSA CAFFE

### **I principi della attività di verifica ispettiva**

ESERCIZI

### **La gestione di un programma di verifiche ispettive**

Obiettivi ed estensione.  
Responsabilità e risorse.  
Attuazione e registrazioni.  
Controllo e riesame.

## **2^ giornata**

### **Attività di verifica ispettiva**

Avvio della verifica ispettiva  
Esame della documentazione.  
Preparazione e svolgimento sul posto.  
ESERCIZI

PAUSA CAFFE

Il rapporto di verifica ispettiva.  
Chiusura.  
Attività successive.

PAUSA PRANZO

### **Competenza e valutazione dei valutatori**

Caratteristiche personali  
Conoscenze e competenze.  
Istruzione, esperienza, formazione.  
Mantenimento e miglioramento della competenza  
Valutazione.

PAUSA CAFFE

### **Esame**

### **Durata ed orari**

2 giorni

9,00/13,00 – 14,00/17,30

### **Docenti**

Dott. Franco Tacconi.

Il docente potrebbe essere sostituito con un altro qualificato per questo corso.

### **Sede corso**

Milano, via M. Macchi, 42 – presso TQM S.r.l.  
Telefono 02 67382158

### **Materiale didattico**

Dispensa del corso.

### **Quota di partecipazione promozionale**

Per i soci AICQ CN : € 400,00 + iva 20% / Partecipante  
Per i non soci: € 530,00 + iva 20% / Partecipante

**Associarsi ad AICQ Centronord dà diritto ad uno sconto di 130,00 euro per ogni corso frequentato, questo sconto è già compreso nella quota di partecipazione per i soci sopra indicata.**

### **Modalità di iscrizione**

Le iscrizioni dovranno pervenire presso la segreteria di TQM in via M. Macchi, 42 – 20124 Milano tramite l'apposita modulistica scaricabile dal sito oppure tramite la procedura on – line.

### **Modalità di pagamento**

- Assegno non trasferibile intestato a TQM S.r.l. o in alternativa
- Bonifico Bancario su c/c n. 16225155 intestato a TQM S.r.l. presso: Intesa San Paolo Ag. 2140 Milano  
Coordinate bancarie IBAN: IT 98 S 03069 09548 000016225155

### **Note sul corso**

La quota di partecipazione comprende il materiale didattico e i coffee break.