

Titolo

FORMAZIONE SPECIFICA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

*In collaborazione con **BUREAU VERITAS***

LA NORMA ISO 22000:2005
SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
Requisiti, modalità applicative, casi pratici e tecniche di audit
NOVITA'

Descrizione

La sicurezza della produzione alimentare è un obbligo di legge, una garanzia per il consumatore e per il cliente, una esigenza per le imprese del settore.

La prevenzione dei pericoli relativi alla sicurezza ed alla qualità dei prodotti alimentari consente una gestione più economica delle attività produttive di una impresa.

ISO 22000: 2005 è uno Standard internazionale, sviluppato da ISO con l'intento base di armonizzare i differenti schemi HACCP con i vari standard utilizzati per la verifica della sicurezza igienica. Lo standard è applicabile ad ogni azienda direttamente (produttori, distributori) e indirettamente interessata alla filiera (produttori di packaging, servizi di pulizia, derattizzazione, ingredienti, produttori di impianti alimentari, logistica e trasporti) .

Obiettivi

Analizzare i requisiti della norma in modo pragmatico e concreto. Fornire una guida per realizzare un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare sfruttando quanto applicato in azienda.

Fornire gli strumenti necessari per la verifica della conformità di applicazione con riferimenti ai principi della norma 19011 e agli standard più comuni (BRC, IFS, VISA, PAS 220).

Discutere casi pratici per valutare la applicazione della norma nella operatività di tutti i giorni anche attraverso esempi pratici applicativi ricavati dalla diretta esperienza maturata dai docenti in diverse realtà aziendali. Rianalizzare alla luce della Norma i principi base dell'analisi dei pericoli e caratterizzazione del rischio,

Destinatari

Responsabili qualità, personale coinvolto nel controllo pubblico, Responsabili di Stabilimento, consulenti, valutatori e tutti coloro che operano in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, manipolazione o preparazione di alimenti e che sono interessati alla garanzia della loro sicurezza e qualità.

Attestato

Al termine del corso, verrà rilasciato un certificato di frequenza.

Programma

1^ giornata

Registrazione partecipanti e presentazione

La sicurezza alimentare: Introduzione, Norme, leggi e regolamenti.

La Prevenzione. Dal controllo del prodotto al controllo del processo.

Integrazione coi sistemi qualità ISO 9001, Piani di Autocontrollo HACCP e altri standard.

Principi generali della Norma ISO 22000:

- Requisiti generali
- La documentazione
- Responsabilità della Direzione

Gestione delle Risorse

Coffee Break

Esercizio e discussione

Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri

Esempi. Prerequisiti, standard di riferimento (BRC, IFS, VISA, PAS 220, CODEX)

Fasi preliminari all'analisi dei pericoli

Esempi pratici

Pranzo
Lavoro di gruppo
Analisi dei Pericoli
Esempi pratici
Coffee Break
I Prerequisiti Operativi
 Il Piano HACCP
 Esempi pratici
 Aggiornamento di informazioni e documenti
 Le verifiche

2^ giornata

Sistema di rintracciabilità

- Controllo delle non conformità
- Correzioni

Azioni correttive
Coffee Break

Gestione prodotto potenzialmente non sicuro

- Valutazione per il rilascio
- Gestione prodotto non conforme
- Ritiro
- Validazione, Verifica e Monitoraggio
- Validazione delle misure di controllo

Controllo dei monitoraggi e misurazioni
Pranzo

Verifica del sistema
 Verifiche ispettive interne

 Tecniche di audit igienico sanitario (secondo i principi della 19011)
 Caratteristiche dei valutatori

 Valutazione e analisi dei risultati delle verifiche
 Miglioramento continuo
 Aggiornamento del sistema

Casi pratici ed esercizi
Coffee Break
Esame e correzione comune
Conclusione

Durata ed orari

2 giorni
9,00/13,00 – 14,00/18,00

Docenti

Massimo Raio – Già Responsabile Assicurazione Qualità nei Gruppi Unichips e Ventura, consulente libero professionista e Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Franco Taccani – Già Direttore Qualità Plasmon Dietetici Alimentari e Past President Settore Alimentare AICQ, consulente libero professionista e Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità.

Sede corso

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

Materiale didattico

Dispensa del corso.

Quota di partecipazione

Per i soci AICQ CN : € 600,00 + 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. 1907 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.

Questo corso di formazione, come tutti i nostri corsi a calendario, è riproponibile in modalità in-house: per le aziende che lo richiedessero, Bureau Veritas ed AICQ CentroNord sono disposte disposta ad organizzare il corso presso le loro sedi.

Il numero di partecipanti va da un minimo di 5 ad un massimo di 20. Bureau Veritas Italia Spa ed AICQ CN si riservano la facoltà di annullare il corso nel caso non venisse raggiunto il numero minimo di partecipanti. Informazioni più dettagliate saranno comunicate ai singoli partecipanti almeno 5 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso.