

L'AUTOCONTROLLO HACCP NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI SULLA BASE DEL NUOVO CODEX ALIMENTARIUS

Milano, 18 maggio 2022

AICQ Centronord - Via Mauro Macchi, 42

Descrizione

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

La realizzazione di un piano di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP, oltre ad essere la forma più conveniente di garanzia igienica, è un obbligo di legge espressamente previsto per la produzione e gestione dei prodotti alimentari.

Nel corso del 2020 è stato apportato un significativo aggiornamento del Codex Alimentarius, il documento guida per la realizzazione del Piano HACCP.

Obiettivo

Gestire correttamente i prerequisiti di base. Conoscere e applicare la metodologia HACCP.

Destinatari

Direttori di stabilimento, responsabili di produzione o di reparto, responsabili della qualità 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.

Le ultime evoluzioni, in primo luogo la Cultura della Sicurezza Alimentare, devono consentire all'OSA un approccio più moderno ed efficace.

Prerequisiti

Nessuno

Attestato

Viene rilasciato un attestato di partecipazione.

Procedimento didattico

Esposizione degli aspetti più significativi, con l'ausilio di immagini illustrative, coinvolgendo i partecipanti sia nella esposizione, sia nelle deduzioni logiche.

Programma

Introduzione:

- Il metodo HACCP significato e concetti fondamentali.
- Il documento OMS – Codex Alimentarius 2020
- La Cultura della Sicurezza Alimentare
- Riferimenti legislativi: I Regolamenti (CE) 852 e 853/2004
- Regolamento (CE) 178/2002
- Regolamento (UE) 382/2021

I Prerequisiti: Norme di Buona Produzione (GMP)

- I Requisiti dello stabilimento: ambiente e aree esterne.
- Edifici e strutture.
- Dispositivi sanitari e strutture per il personale.
- Disposizione degli impianti e flussi di lavorazione.
- Approvvigionamento idrico.

- Personale:
- Igiene (norme di buon comportamento).
 - Addestramento.
 - Procedure di pulizia e sanificazione.
 - Pest-Management.
 - Smaltimento rifiuti.
 - Manutenzione preventiva e scelta delle attrezzature
 - Rintracciabilità
 - Ricerca e sviluppo
 - Approvvigionamenti

Il Metodo HACCP

- I sette principi.
- La sequenza logica di applicazione.

Lo sviluppo del piano HACCP

- La formazione del Gruppo.
- La descrizione del prodotto.
- La destinazione d'uso.
- Il diagramma di flusso.

Pranzo

- Conferma del diagramma di flusso.
- Identificazione dei potenziali pericoli.
- Metodologia per l'Analisi dei pericoli, valutazione dei rischi.

- L'identificazione dei CCP, l'Albero delle decisioni.
- Definizione dei limiti critici
- Validazione delle Misure di Controllo
- Metodi di monitoraggio.
- Interventi e azioni correttive.
- Verifica del sistema HACCP.
- Riesame del sistema HACCP.

Docente: Massimo Raio

Durata ed orari

1 GIORNO – 18 maggio 2022
9,00/12,30 – 13,30/17,30

Sede del corso

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

Materiale didattico

Slide del corso

Quota di partecipazione promozionale

Per i soci AICQ CN: € 200 + IVA 22% / Partecipante
Per i non soci: € 280+ IVA 22% / Partecipante

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

- Bonifico bancario intestato a TQM S.r.l. - Intesa S. Paolo.
Coordinate bancarie: IBAN: IT 64 C 03069 09484100000011059