L'AUTOCONTROLLO

HACCP

NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI SULLA BASE DEL CODEX ALIMENTARIUS 2022 E COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE N. 2022/C 355/01

20 MARZO 2025 (9.15/12.30 - 13.30/17.30)

CORSO IN PRESENZA

SEDE: VIA M. MACCHI, 42 MI

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 del **HACCP**, oltre ad essere la forma più conveniente di **Sicurezza del Prodotto**, è un obbligo di legge espressamente previsto per la produzione e gestione dei prodotti alimentari.

CLICCARE QUI PER ISCRIVERSI

Le iscrizioni dovranno pervenire presso la Segreteria di TQM tramite l'apposita modulistica.

OBIETTIVI

- Gestire correttamente i prerequisiti di base
- Conoscere e applicare la metodologia HACCP e il nuovo Albero delle Decisioni.

DESTINATARI

- Responsabili della qualità
- Membri del Team HACCP
- Direttori di stabilimento, responsabili di produzione o di reparto
- Coloro che operano in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, manipolazione o preparazione di alimenti.

Sede Via Mauro Macchi, 42 (MI) E-mail segreteria@aicqcn.it Telefono 02 67382158

Nel corso del 2022 è stato apportato un significativo aggiornamento del **Codex Alimentarius**, il documento guida per la realizzazione del Piano HACCP, ulteriormente ripreso nel 2023 con l'adozione del nuovo **Albero delle Decisioni** per i CCP.

A settembre 2022 la **Comunità Europea** ha emesso una Comunicazione riguardante le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP

PROGRAMMA

INTRODUZIONE

- Il **metodo HACCP** significato e concetti fondamentali
- Il documento OMS – **Codex Alimentarius 2022**
- La Comunicazione della Commissione n. 2022/C 355/01
- 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)

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

- 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

Dal 2004 consulente libero professionista nel settore della qualità e sicurezza alimentare, per l'HACCP e le principali Norme e Standard.
Docente **AICQ Centronord** ed Ente Certificatore LRQA per vari schemi di qualità e sicurezza alimentare. Docente IFS per gli Standard Broker e Logistics dal 2017 al 2024.

ATTESTATO

Viene rilasciato un Attestato di Partecipazione

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 PAGAMENTO

Bonifico bancario intestato a
TQM S.r.l. -
Intesa S. Paolo Ag. 1032

Coordinate bancarie IBAN:
IT64C0306909484100000011059

Per maggiori informazioni:
segreteria@aicqcn.it