

Area	Agroalimentare
Codice	AL - HACCP

Titolo	Metodo HACCP: Elementi di Progettazione di un sistema di autocontrollo					
Destinatari	Responsabili dei reparti produttivi <ul style="list-style-type: none"> • Responsabili Assicurazione Qualità e Controllo Qualità • Operatori della GD (Grande Distribuzione) • Consulenti di settore, liberi professionisti • Autorità competente 					
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire la conoscenza del metodo H.A.C.C.P (Hazard Analysis and Critical Control Point) • Commentare gli elementi chiave del metodo HACCP: gestione del sistema, prerequisite programmes, principi HACCP • Integrare la metodologia H.A.C.C.P. con il contesto delle norme volontarie ISO serie 9000 e 22000 e degli standard proprietari IFS e BRC • Sviluppare, attraverso le esercitazioni, gli strumenti per la progettazione del sistema di autocontrollo e successiva applicazione pratica dei principi 	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">Durata</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2 gg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Modalità didattiche</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Esposizione teorica <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni <input type="checkbox"/> Simulazioni <input type="checkbox"/> Esercitazione su PC <input type="checkbox"/> Analisi filmati <input type="checkbox"/> Role play <input type="checkbox"/> Riprese Audio-Video <input type="checkbox"/> Case study </td> </tr> </table>	Durata	2 gg	Modalità didattiche	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Esposizione teorica <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni <input type="checkbox"/> Simulazioni <input type="checkbox"/> Esercitazione su PC <input type="checkbox"/> Analisi filmati <input type="checkbox"/> Role play <input type="checkbox"/> Riprese Audio-Video <input type="checkbox"/> Case study
Durata						
2 gg						
Modalità didattiche						
<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Esposizione teorica <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni <input type="checkbox"/> Simulazioni <input type="checkbox"/> Esercitazione su PC <input type="checkbox"/> Analisi filmati <input type="checkbox"/> Role play <input type="checkbox"/> Riprese Audio-Video <input type="checkbox"/> Case study 						
Risultati e benefici	Si acquisisce la capacità di: <ul style="list-style-type: none"> • Valutare i modelli metodologici HACCP presenti nelle norme volonarie e cogenti • Uniformarsi ad un metodo riconosciuto a livello internazionale • Acquisire un metodo che permette di organizzare differenti filosofie di gestione del rischio spostando l'attenzione dell'azienda ad un approccio sistemico basato su un controllo preventivo anziché una verifica successiva del prodotto 					

Titolo

Metodo HACCP: Elementi di Progettazione di un sistema di autocontrollo

Contenuti

Generalità

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) è un approccio metodologico di carattere preventivo che permette alle aziende di individuare, lungo il processo di realizzazione del prodotto, i potenziali pericoli di carattere igienico sanitario con lo scopo di produrre alimenti salubri e sicuri per il consumatore.

Il "pacchetto igiene" in ambito cogente (Reg. 852/2004) e le norme volontarie in abito igienico sanitario (UNI EN ISO 22000:2005, IFS, BRC) convergono ad un unico approccio metodologico nella implementazione del metodo HACCP da parte degli OSA (operatore del settore alimentare).

Struttura del corso

- Introduzione del metodo HACCP secondo il Codex Alimentarius
- Il panorama normativo volontario e cogente
- Case study

Programma

- METODO HACCP NEL CONTESTO DELLE NORME VOLONTARIE (UNI EN ISO 22000:2005) E DELLA LEGISLAZIONE COGENTE (PACCHETTO IGIENE)
- ANALISI DEL METODO HACCP:
- ***1 programmi di prerequisiti e i sette principi***
- ***1° PRINCIPIO: CONDUZIONE DELL'ANALISI DEI PERICOLI***
ESERCITAZIONE N. 1: Progettazione di un sistema HACCP
- ***2° PRINCIPIO: IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI***
- ***3° PRINCIPIO: DEFINIZIONE DEI LIMITI DI ACCETTAZIONE***
ESERCITAZIONE N. 2: Progettazione di un sistema HACCP
- ***4° PRINCIPIO: DEFINIZIONE DEL SISTEMA DI MONITORAGGIO DEI CCP***
- ***5° PRINCIPIO: DEFINIZIONE DEGLI INTERVENTI SUL NON CONTROLLO DEI CCP***
ESERCITAZIONE N. 3: Progettazione di un sistema HACCP
- ***6° PRINCIPIO: DEFINIZIONE DELLE PROCEDURE PER VERIFICARE L'EFFICACIA DEL SISTEMA HACCP***
- ***7° PRINCIPIO: DEFINIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI PIANIFICAZIONE E REGISTRAZIONE***
ESERCITAZIONE N. 4: Progettazione di un sistema HACCP