



AREA HSE



HSEQ_02 Sicurezza e qualità alimentare: metodo HCCP e tracciabilità in filiera

1	<p>Descrizione</p> <p>Il corso si propone come occasione di approfondimento sul tema dell'HACCP in relazione agli aggiornamenti apportati dai Regolamenti CE n.852/2004, n.853/2004, dal Dlgs 193/2007 e dal Reg n 178/02.</p>
2	<p>A chi si rivolge?</p> <p>Il corso è rivolto a coloro che intendono operare in una realtà agroalimentare, nell'area della qualità e della sicurezza alimentare.</p>
3	<p>Obiettivi</p> <p>Il corso è un approfondimento sul tema dell'HACCP e la tracciabilità di filiera in relazione agli aggiornamenti apportati dai Regolamenti CE n.852/2004, n.853/2004, Reg 178/02. e dal Dlgs 193/2007 applicati alla produzione primaria. L'iniziativa vuole fornire strumenti utili per realizzare un sistema HACCP e tracciabilità di filiera realmente adeguato alla realtà produttiva primaria, sia strumenti per verificarne la sua continua efficacia attraverso un'attività di audit. Gli interventi saranno mirati a fornire un modello di impostazione che possa permettere di conseguire adeguati livelli di sicurezza alimentare.</p>
4	<p>Programma</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quadro normativo di riferimento; 2. Il metodo HACCP (l'identificazione dei punti critici di autocontrollo e la redazione del Manuale Aziendale di Autocontrollo dell'Igiene); 3. Le norme di corretta prassi igienica e come possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo; 4. L'ispezione interna aziendale del sistema di autocontrollo (principi di audit e liste di riscontro). 5. La gestione e la tracciabilità del sistema di autocontrollo. 6. Il corso prevede l'illustrazione di casi pratici, affrontati con il coinvolgimento dei partecipanti ed esercitazioni con lavori di gruppo
5	<p>Durata</p> <p>24 ore</p>