



AREA HSE



HSEQ_03 Gestione integrata qualità ed ambiente nel settore agroalimentare

1	<p>Descrizione</p> <p>Il corso intende fornire agli allievi le competenze necessarie per operare come valutatore interno nelle industrie del Settore agroalimentare che abbiano attuato o vogliano attuare i sistemi di gestione integrati qualità ed ambiente.</p>
2	<p>A chi si rivolge?</p> <p>Il Corso è rivolto a personale delle Aziende che operano nel Settore agroalimentare e che siano interessati o intendano operare nell'ambito agroalimentare</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. L'iniziativa vuole fornire sia strumenti utili per realizzare un sistema HACCP e tracciabilità di filiera realmente adeguato alla realtà produttiva, 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 e nello stesso tempo un modello flessibile senza oneri inutili.</p>
4	<p>Programma</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Norme UNI EN ISO 9000:2000, 9001:2000, 9004:2000, Norma UNI EN ISO 14001:2004, Norma UNI EN ISO19011:2003; 2. Cenni alle norme UNI CEI EN 45000 , e UNI CEI EN ISO /IEC 17025; 3. L'applicazione dell'Autocontrollo igienico-sanitario nell'ambito della Certificazione; 4. I principi della gestione per la Qualità e l'Ambiente ; 5. La certificazione e le strutture di certificazione; 6. I tipi di audit: di sistema,di prodotto, di processo; 7. Pianificazione e preparazione della verifica ispettiva, scelta dello standard; 8. Preparazione ed uso delle check list, selezione dei valutatori, pre-audit; 9. Il processo della verifica ispettiva. La riunione preliminare, le tecniche di intervista, la raccolta delle evidenze oggettive, le osservazioni e le non conformità, le azioni correttive, la riunione di chiusura; 10. Il rapporto finale. La preparazione, il contenuto, la distribuzione, l'archiviazione, e la riservatezza del rapporto; 11. Le azioni successive: la ripetizione della verifica ispettiva, la sorveglianza, il controllo delle azioni correttive.
5	<p>Durata</p> <p>24 ore</p>