

Prot. 54/2010

Bari, 12/04/2010

Agli iscritti

OGGETTO: CORSO H.A.C.C.P.

Collega,

la Federazione con la collaborazione di Certiquality intende organizzare un corso completo sull' "H.A.C.C.P."

Obiettivi del Corso

In tale contesto, la Federazione, sulla base di analisi di settore e delle richieste delle aziende e delle varie figure professionali coinvolte, ha studiato e messo a punto un percorso formativo che fornisce agli utenti le nozioni necessarie all'espletamento delle attività sopra citate con la dovuta professionalità. Obiettivo ultimo del percorso è quello di formare delle professionalità qualificate con relative Attestazioni, ottenibili dopo la frequenza ai Corsi ed il superamento di esami intermedi per l'accertamento dei livelli di competenza ed esperienza raggiunti.

Contenuti

Il dettaglio del percorso formativo è riportato in allegato e consta di 4 corsi (per 6 giornate complessive) e n. 2 esami.

Il costo complessivo è di € 600,00 oltre IVA e le adesioni di massima **non vincolanti** devono pervenire entro e non oltre il 30/04/2010. A riguardo appare opportuno evidenziare che lo stesso corso organizzato da Organismi di Certificazione ha un costo superiore a 1.400,00 €.

Il regolamento di adesione e le date di inizio saranno concordate dopo le adesioni.

Resto a disposizione per ogni chiarimento.

Cordialità

Il presidente
Dott. Oronzo Antonio Milillo
Agronomo

Prot. 54/2010

PROGRAMMA DEI CORSI

HACCP BASE EXPERT

1) HA 40 - La normativa comunitaria e nazionale per la Sicurezza Alimentare (1gg)

Il Corso presenta e approfondisce i Regolamenti Comunitari conosciuti come “Pacchetto igiene”. Le conoscenze acquisite permettono l’adeguamento dei sistemi aziendali alle normative citate.

Programma del Corso:

- I Regolamenti 178/2002/CE e 852/2004/CE;
- Cenni sui compiti del controllore ufficiale e l’attività di controllo, ai sensi del Reg. 882/2004/CE;
- Le abrogazioni e le sanzioni ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e del Reg. 854/2004/CE;
- La valutazione di efficienza dei processi di produzione di alimenti e la conformità dei prodotti alimentari, ai sensi dei Reg. 2073/2005/CE, 1441/2007/CE e della Determinazione 93CSR.

2) HA 41 - La Sicurezza Alimentare: il Codex Alimentarius e il Metodo HACCP (1gg)

Il Corso presenta e approfondisce i contenuti del documento del Codex Alimentarius e il Metodo HACCP. Fornisce ai Partecipanti i concetti e i metodi necessari per la corretta applicazione dei Sistemi di Autocontrollo aziendali.

Programma del Corso:

- Scopo, uso e definizioni del documento del Codex Alimentarius e la gestione della sicurezza alimentare nella produzione primaria;
- La gestione dei pre-requisiti nelle produzioni di alimenti: corretta definizione e gestione degli ambienti, delle strutture, delle linee di produzione, organizzazione e gestione dei flussi operativi e produttivi, la gestione dei trasporti di alimenti, l’attività di manutenzione e pulizia, la gestione dell’igiene del personale, il controllo operativo, la formazione del personale, l’etichettatura e l’informazione del consumatore;
- Il Metodo HACCP e le linee guida per la sua applicazione. La metodologia per la definizione dei Sistemi di Autocontrollo e del Piano HACCP

Esperto in Normativa e Codex Alimentarius nell’ambito della Sicurezza Alimentare

Requisiti per ottenere la qualifica:

- Frequenza ai Corsi **HA 40 e HA 41** e superamento delle relative verifiche di apprendimento.

Prot. 54/2010

HACCP INTERMEDIATE EXPERT

3) HA 45 - Il Sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario per Alimenti di origine Animale e non Animale (2gg)

Il Corso illustra i pericoli correlabili alle produzioni degli alimenti. Prendendo in considerazione un prodotto di origine animale ed uno di origine diversa da quella animale, si procederà, con lavori di gruppo, alla definizione dei rispettivi Piani di Autocontrollo, mediante l'uso del Metodo HACCP, per individuare, attraverso la Valutazione del Rischio, i CCP e definendo le attività di monitoraggio degli stessi.

Programma del Corso:

- I contenuti del documento del Codex Alimentarius “CAC-RCP1-1969 (Rev. 4 - 2003)”;
- Il Metodo HACCP: le 5 fasi introduttive e i 7 principi applicativi;
- Il concetto di pericolo, di danno, di probabilità di cagionare il danno, di rischio e i pericoli fisici, biologici e chimici, correlabili alle principali produzioni alimentari. Il concetto di CCP e di Controllo del CCP (monitoraggio e verifica di efficacia del CCP);
- Esercitazioni.

Esperto nella progettazione di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario

Requisiti per ottenere la qualifica:

- qualifica di **HACCP BASE EXPERT**;
- frequenza al Corso **HA 45** e superamento della relativa verifica di apprendimento;
- esperienza di 1 anno nell'ambito di gruppi di lavoro (Team HACCP) o nei Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario oppure Laurea in discipline scientifiche agroalimentari o zootecniche, documentata dal curriculum vitae che dovrà essere inviato unitamente alla scheda di iscrizione;
- superamento di esame finale con prova scritta ed orale.

Prot. 54/2010

HACCP HIGHER EXPERT

4) HA 60 - Auditor Interno per i Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario (2gg + esame)

Il Corso propone lo studio della norma ISO 19011 “*Linee guida per gli Audit dei Sistemi di Gestione*”, con specifica applicazione ai sistemi delle Aziende agroalimentari. La partecipazione al Corso e lo studio della ISO 19011, permettono di affrontare l’esame per l’ottenimento dell’Attestato di Qualifica come Auditor di I e II Parte. A sua volta la partecipazione al Corso ed il superamento dell’esame, mettono in grado di effettuare le verifiche sui Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitari e/o dei Sistemi Qualità delle Aziende agroalimentari o dei loro fornitori.

Programma del Corso:

- Il Sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario come garanzia di Sicurezza Alimentare del prodotto realizzato e immesso sul mercato;
- Uso della norma UNI EN ISO 9001 come riferimento per organizzare un SGS alimentare;
- La Linea Guida UNI EN ISO 19011 ed i documenti conseguenti all’attività di audit;
- Esercitazioni.

Esperto nella progettazione, gestione e verifica dei Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario (*)

Requisiti per ottenere la qualifica:

- qualifiche di **HACCP BASE EXPERT** e di **HACCP INTERMEDIATE EXPERT**;
- frequenza al Corso **HA 60**;
- partecipazione a 5 verifiche (di I Parte, II Parte, III Parte) di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario (BRC, IFS, UNI 10854, ISO 22000) documentata dal curriculum vitae che dovrà essere inviato unitamente alla scheda di iscrizione;
- superamento di esame finale con prova scritta ed orale.

(*) Il Partecipante otterrà anche la qualifica di Auditor Interno dei Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario.