

# WEBINAR LIVE A&Q

## HACCP: APPROCCIO PREVENTIVO E ANALISI DEL RISCHIO (HA) PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



### Obiettivi

Lo sviluppo di idonee procedure di gestione basate sui principi del Sistema HACCP, obbligatorio a livello legislativo per le aziende del settore food, è indispensabile per garantire la salubrità e la sicurezza degli alimenti immessi in commercio. Il Sistema HACCP deve essere inoltre uno strumento dinamico e rispondere ai requisiti della normativa cogente adattandosi alle diverse realtà aziendali e ai loro cambiamenti. È quindi fondamentale, per chi opera nel settore, aggiornarsi costantemente in materia al fine di implementare adeguati programmi di prerequisiti (PRP), formulare una corretta analisi del rischio (HA) e definire quanto ne consegue (CCP, limiti critici, monitoraggio). Il corso rilascia attestato valido alla dimostrazione delle competenze e conoscenze richieste al Team Leader per la Sicurezza Alimentare dallo schema BRC

### Argomenti

- Codex Alimentarius e Pacchetto Igiene
- Programmi di prerequisiti (PRP)
- Analisi del rischio
- CCP - Limiti critici e monitoraggio
- Validazione e verifica
- Non conformità e Azioni correttive
- Esercitazioni

### Programma 1° Giornata: 15 Dicembre 2022 – Webinar A&Q

- 9:30: Introduzione al Webinar
- 9:30 – 11:15: Analisi del contesto HACCP - La normativa cogente: Codex Alimentarius, Normativa Europea
- 11:15 – 11:30: Pausa
- 11:30 – 13:00: Programmi di prerequisiti (PRP)
- 13:00 – 14:00: Pausa
- 14:00 – 16:00: Il Sistema HACCP e sua applicazione - Fasi preliminari e metodologia HACCP
- 16:00 – 17:30: CCP, limiti critici, validazione, verifica e monitoraggio. Non conformità, Azioni preventive e Azioni Correttive.

### Programma 2° Giornata: 16 dicembre 2022 – Webinar A&Q

- 09:30 – 11:15: I pericoli per la sicurezza alimentare - Strumenti A&Q per modelli applicativi e limiti critici per la sicurezza alimentare
- 11:15 – 11:30: Pausa
- 11:30 – 13:00: Lavoro di gruppo 1 - Definizione del diagramma di flusso di una produzione
- 13:00 – 14:00: Pausa
- 14:00 – 15:00: Lavoro di gruppo 2 - Identificazione dei pericoli e individuazione dei limiti critici in una produzione. Sviluppo di modulistica per la rintracciabilità
- 15:00- 16:00: Lavoro di gruppo 3 - Identificazione di NC rispetto alla normativa cogente
- 16:00 – 17:30: Illustrazione di piani HACCP - Discussioni e confronto
- Test scritto per la verifica delle competenze e il rilascio dei CFP

### Destinatari

Responsabili del Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare – FSMS – Food Safety Management System, Auditor e Lead auditor dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare; Consulenti Medici Veterinari, Agronomi, Tecnologi Alimentari, Biologi.

### Modalità di Iscrizione

È possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito [www.poloaq.it](http://www.poloaq.it)

Valido per upgrade analisi del rischio per la sicurezza alimentare e conforme alle richieste dello Standard BRC "TEAM LEADER HACCP"

### A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari.

[www.poloaq.it](http://www.poloaq.it)

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: [formazione@poloag.it](mailto:formazione@poloag.it)

### Quando e dove

**Milano 15 e 16 Dicembre 2022 ore 9:30-17:30**

### Webinar live

#### Cosa serve:

- Pc con applicativi audio video

- Connessione internet stabile

### Quota di iscrizione

**300 euro + IVA**

**La quota comprende la condivisione di appendici normative in formato digitale. Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari.**

**Per gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari la quota di partecipazione è di 240 euro + IVA**

Le iscrizioni saranno chiuse in data 07/12/2022.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 01/12/2022.

Al fine di ricevere validazione dell'iscrizione al corso è necessario inviare copia del bonifico della quota a [formazione@poloag.it](mailto:formazione@poloag.it)

Ad attivazione evento non sarà più possibile comunicare rinuncia.

### Docenti e Faculty

Dr.ssa M. Barile: Resp. Formazione A&Q

Dr.ssa I. Bernareggi: Resp. Consulenza A&Q

Dott. S.V. Marai: Consulenza A&Q

**Attestato:** formazione in materia di Analisi del Rischio per la sicurezza alimentare, identificazione dei pericoli e HACCP