



PERCORSO FORMATIVO

per Esperti della Progettazione, Gestione e Verifica di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario

CONTESTO: La **Legislazione** e la **Normativa** per le Aziende del Settore **agroalimentare** e del relativo indotto (sistemi e linee di produzione, materiali a contatto con gli alimenti, logistica e distribuzione, ecc.) ha avuto in pochi anni una notevole evoluzione (vedi, come esempio, il corpo di Regolamenti definiti "**Pacchetto Igiene**" - Regolamenti 178/2002/CE, 852/2004/CE, 853/2004/CE, 183/2005/CE, 2073/2005/CE o l'emissione di nuove norme volontarie come la **ISO 22000**).

Anche l'attività del controllo ufficiale ha subito mutamenti ed integrazioni, principalmente mediante i Regolamenti **854/2004/CE** e **882/2004/CE**, uniti ad altri dispositivi di modifica, integrazione o accessori.

Scopo di tale riassetto normativo è stato quello di stabilire, in maniera esaustiva, le regole per garantire la Sicurezza Alimentare, esplicando il tutto con l'obbligo di eseguire, a tutti i livelli della filiera (produzioni primarie e mangimistiche comprese), una adeguata valutazione dei rischi connessi alle produzioni, ai processi svolti e al prodotto realizzato. Tale valutazione deve poi portare alla progettazione, applicazione, gestione e verifica di efficacia di **Sistemi di Autocontrollo**.

OBIETTIVI: In tale contesto, CERTIQUALITY, 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.

DESTINATARI:

- Responsabili Assicurazione Qualità e/o del Sistema di Gestione dell'Autocontrollo Igienico Sanitario di Aziende agroalimentari e di Aziende dell'indotto.
- Auditor dei Sistema Qualità e/o di Sistemi di Gestione dell'Autocontrollo Igienico Sanitario.
- Consulenti che operano in Aziende agroalimentari e dell'indotto per la definizione, la verifica di efficacia ed il miglioramento di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario e di Sistemi Qualità.
- Controllori ufficiali che eseguono attività nel Settore agroalimentare e dell'indotto.

CONTENUTI: Il dettaglio del percorso è riportato alla pagina seguente e consta di **4 Corsi** (per 6 giornate complessive) e **2 Esami**. Il contenuto di ogni singolo Corso è descritto in seconda pagina.

Precisiamo che è comunque possibile la frequenza a singoli Corsi, nel caso in cui non si voglia attendere al precorso formativo nel suo complesso.

SINGOLI CORSI E PERCORSO FORMATIVO

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.

HACCP BASE EXPERT - 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.

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.

HACCP INTERMEDIATE EXPERT - 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.

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 Ia e IIa 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.

HACCP HIGHER EXPERT - 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 Ia Parte, IIa Parte, IIIa 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

SCHEDA DI ISCRIZIONE

(da inviare alla Segreteria dell'Area Formazione: fax 02 80691711, e-mail: formazione@certiquality.it)

- HA40 - Milano, 30 marzo 2010 - € 350,00 + IVA - sede: CERTIQUALITY, Via G. Giardino 4, Milano
- HA41 - Milano, 31 marzo 2010 - € 350,00 + IVA - sede: CERTIQUALITY, Via G. Giardino 4, Milano
- HA45 - Milano, 22 e 23 aprile 2010 - € 700,00 + IVA - sede: CERTIQUALITY, Via G. Giardino 4, Milano
(Esame INTERMEDIATE EXPERT - Milano, 10 maggio 2010)
- HA60 - Milano, 24 e 25 maggio 2010 - € 800,00* + IVA - sede: GRAND HOTEL PLAZA, P.zza Diaz 3, Milano
(Esame HIGHER EXPERT e/o Qualificazione Auditor Interno - Milano, 15 giugno 2010)
* € 400,00 + IVA per chi effettua l'intero Percorso Formativo

Tutti i Corsi sono frequentabili singolarmente, indipendentemente dal Percorso Formativo. Si segnala inoltre che, per coloro che vogliono sostenere gli esami di INTERMEDIATE e HIGHER EXPERT, la conferma dell'iscrizione è subordinata alla verifica del possesso dei pre-requisiti indicati nella pagina precedente. Si raccomanda pertanto di trasmettere, unitamente alla scheda di iscrizione, il proprio curriculum vitae con evidenza documentata dei pre-requisiti.

L'erogazione del Percorso Formativo è subordinata al raggiungimento del numero minimo di Partecipanti. Per questa ragione chiediamo di segnalarci preliminarmente l'interesse a frequentare il Percorso Formativo:

- fino al raggiungimento della Qualifica di INTERMEDIATE EXPERT SI NO
- per il raggiungimento della Qualifica di HIGHER EXPERT SI NO

Al raggiungimento del numero minimo di Partecipanti verrà inviata una conferma di iscrizione da parte della Segreteria dell'Area Formazione. Il pagamento dovrà avvenire successivamente alla suddetta conferma.

DATI PERSONALI

NOME E COGNOME PARTECIPANTE		AZIENDA		
INDIRIZZO SEDE LEGALE	CAP	CITTÀ	PROV.	
PIVA (OBBLIGATORIO)		CODICE FISCALE (OBBLIGATORIO)		
TELEFONO	FAX	E-MAIL		

DATI PER LA FATTURAZIONE (OBBLIGATORI)

INTESTAZIONE FATTURA	E-MAIL			
INDIRIZZO	CAP	CITTÀ	PROV.	
CODICE FISCALE	PIVA			
DESTINATARIO FATTURA SE DIVERSO DALL'INTESTAZIONE FATTURA				
INDIRIZZO	CAP	CITTÀ	PROV.	

N.B. SE ESENTE IVA ALLEGARE L'ATTESTAZIONE RELATIVA

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento della quota di partecipazione (che comprende la documentazione e gli atti del Corso, i coffee-break e la colazione di lavoro) dev'essere effettuato a seguito del ricevimento della conferma di iscrizione al Corso tramite:

- Bonifico bancario intestato a CERTIQUALITY S.r.l. presso Banca Popolare di Sondrio - Ag. 20 - Via Canova 39 20145 MI
(IBAN: IT98 C 05696 01619 000002737X30).

- Assegno bancario intestato a CERTIQUALITY S.r.l. "non trasferibile" da spedire a CERTIQUALITY S.r.l. Amministrazione - Via G. Giardino 4 - 20123 MI.

La rinuncia alla partecipazione dà diritto alla restituzione della quota eventualmente già pagata a condizione che la comunicazione scritta pervenga a CERTIQUALITY S.r.l. - AREA FORMAZIONE con preavviso di almeno 7 giorni dalla data d'inizio del Corso.

INFORMATIVA PER LA TUTELA DELLA PRIVACY

In riferimento al D.Lgs. n. 196/03 sulla tutela della privacy, Vi comunichiamo quanto segue:

1. I dati da Voi forniti verranno utilizzati al fine di registrare la Vostra partecipazione al Corso e saranno inseriti in una nostra banca dati informatica relativa ai clienti delle attività formative.
2. I dati vengono richiesti ai fini della corretta regolarizzazione della Vostra iscrizione e per l'emissione della relativa fattura.
3. I dati non saranno oggetto di diffusione ma potranno essere utilizzati per informarvi su ulteriori attività di CERTIQUALITY S.r.l.
4. Il titolare del trattamento è CERTIQUALITY S.r.l., con sede in Via G. Giardino 4, 20123 Milano.

Con la sottoscrizione della presente l'interessato fornisce il consenso all'invio di comunicazioni commerciali ai sensi dell'art. 130 n.1 (D.Lgs. n. 196/03). L'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del citato decreto (richiesta di cancellazione, integrazione/modificazione dei dati, ecc.). Per una visione completa dell'informativa, e per una presa di coscienza di tutti i diritti spettanti all'interessato, lo stesso potrà visionare il sito www.certiquality.it o rivolgersi direttamente a CERTIQUALITY S.r.l. via mail all'indirizzo: privacy@certiquality.it

Data _____

Firma _____