

IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

L'approccio moderno alla sicurezza alimentare secondo gli standard GFSI.

> OBIETTIVO:

Esaminare la normativa cogente e volontaria rispetto ai protocolli HACCP. Fornire chiare informazioni di lettura in merito allo studio e progettazione, implementazione e verifica di un moderno sistema di autocontrollo applicabile alla produzione industriale. Il corso ha lo scopo di dare la giusta impostazione nella definizione del metodo HACCP per poterlo applicare correttamente in campo.

> DESTINATARI:

Titolari di Impresa, Responsabili Assicurazione Qualità e Autocontrollo, Figure tecniche operative, nuovi membri del team HACCP, personale di laboratorio, professionisti implicati nelle analisi dei rischi.

> PROGRAMMA:

1. La normativa applicabile ai sistemi di autocontrollo.

- a. Il Codex Alimentarius
- b. La normativa cogente della comunità UE
- c. La normativa volontaria approvata dal GFSI (BRC-IFS)
- d. Accenni ai requisiti dello schema ISO 9001

2. L'importanza dei PRP

- a. Il significato e l'importanza dei PRP
- b. Quali sono i PRP principali
- c. Il team HACCP ed il TEAM Leader, funzioni e competenze

3. Il Piano HACCP

- a. Terminologia e principi
- b. L'approccio per processi e per fasi, costruzione di un flusso di produzione
- c. L'analisi dei pericoli
- d. I limiti critici e la determinazione dei CCP:
- e. Validazione, verifica e monitoraggio del sistema
- f. Le azioni correttive

4. Il fallimento dell'HACCP

- a. Perché un sistema HACCP può fallire
- b. La procedura di ritiro e richiamo, il sistema di allarme rapido
- c. L'analisi delle cause e la definizione delle azioni correttive
- d. Valutazione dei resi

> DOCENTI:

Mario Sangiorgi: Lead auditor sistemi sicurezza alimentare e food defense. Official Trainer BRC.

> DURATA:

1 giornata

.PARTECIPANTI AL CORSO:

Max 25 discenti

.COSTI

> MODALITA' DI PAGAMENTO:

Costo privato ad invito.

Bonifico Bancario da effettuare 10 gg antecedenti data corso

Per informazioni sul costo contattare

segreteria@consulenza-qualita.com

> NOTE:

Se sei già cliente MV CONSULTING sarà applicato uno **sconto del 10%**.

Sulla partecipazione di più discenti della medesima società sarà applicata uno **sconto del 10%** (Anche per i non clienti).

Se sei già abbonato al nostro servizio [Normativa alimentare®](#) (modulo AVANZATO) potrai beneficiare di un nostro corso web in omaggio.

Per maggiori informazioni inviare una e-mail all'indirizzo segreteria@consulenza-qualita.com

La quota di partecipazione individuale comprende:

- a. Partecipazione al corso
- b. Estratto delle Slide
- c. Attestato di partecipazione (formato digitale).

Il corso potrà essere soggetto a variazioni e sarà erogato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti. Il cliente potrà recedere dal contratto entro 6 giorni dall'iscrizione e non oltre i 10 giorni antecedenti la data di erogazione. Qualora la disdetta sia successiva a detto termine, il discente sarà obbligato pagamento del corrispettivo.

CHI HA GIA' SEGUITO I NOSTRI EVENTI



Modulo di iscrizione

Si prega di compilare tutti i campi specificando la data di partecipazione

La presente compilazione autorizza il trattamento dei dati personali forniti con il presente modulo ai sensi del D.Lgs. 196/2003

TITOLO EVENTO	<input type="text"/>	DATA	<input type="text"/>
NOME	<input type="text"/>		
COGNOME	<input type="text"/>		
AZIENDA	<input type="text"/>		
RUOLO	<input type="text"/>		
E-MAIL	<input type="text"/>		
TELEFONO	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
DATI PER FATTURAZIONE	<input type="text"/>		
CLIENTE MV CONSULTING	<input type="checkbox"/>		