

PRESENTAZIONE

Il sistema di autocontrollo si è evoluto da fine anni 90 a metà degli anni 2000 con l'applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene, tra questi i Reg. Ce 852/04 e 853/04, il primo che riguarda tutte le imprese agroalimentari e il secondo per i prodotti di origine animale. In questo momento di riforma dei controlli previsti dal reg. 882/04 con un nuovo regolamento, è ancora viva l'esigenza di un confronto tra autocontrollo igienico-sanitario richiesto dalla normativa e quello previsto dalla normativa volontaria Iso 22000 inteso come sistema di sicurezza alimentare.

OBIETTIVI

Fornire aggiornamenti metodologici e normativi utili per l'implementazione e il mantenimento del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e l'implementazione del Sistema di gestione sicurezza alimentare SGSA conforme alla norma UNI EN ISO 22000:2006.

DOCENTE

dr.ssa Clementina Clementi - food safety auditor e consulente Haccp, Iso 22000, BRC, IFS, iso 9001 - docente sui temi della sicurezza alimentare e std di certificazione con esperienza ventennale.

DESTINATARI

- **Veterinari, biologi, medici e tecnologi alimentari**
- **Responsabili assicurazione qualità**
- **Consulenti delle industrie agroalimentari**

A tutti i partecipanti sarà fornito il **materiale didattico** (scaricabile dal sito di Bioqualità SG con accesso riservato già dai giorni precedenti il corso) e **Attestato di partecipazione** al corso.

PROGRAMMA DEL CORSO

Prima giornata

h. 09:00

Registrazione dei partecipanti.

h. 9:30-13:00 (ore 11:00 pausa caffè)

Il metodo HACCP nel Codex alimentarius: la politica e il sistema per la gestione della sicurezza alimentare e il codice alimentare internazionale (FAO/WHO).

h. 13:00-14:30 pausa pranzo

h. 14:30-18:00

Il sistema di autocontrollo previsto dalla normativa europea: normativa nazionale e comunitaria per la sicurezza alimentare, il "pacchetto igiene", concetti di pericolo e analisi del rischio.

Seconda giornata

h. 9:30-13:00 (ore 11:00 pausa caffè)

Il sistema di gestione sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000: normativa, principi, requisiti, documentazione, comunicazione, gestione e strumenti per l'implementazione di un Sistema ISO 22000.

h. 13:00-14:30 pausa pranzo

h. 14:30-18:00

Confronto con l'autocontrollo obbligatorio: confronto tra il sistema di autocontrollo secondo metodo HACCP e il Sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare.

Casi di implementazione di piani Haccp nel settore zootecnico e agroalimentare: *case history* esempi di piani HACCP nel settore agroalimentare per aziende zootecniche di trasformazione e aziende del comparto agroalimentare

Test per la valutazione dell'apprendimento.

PRESENTA IL CORSO DI

FORMAZIONE

L'AUTOCONTROLLO

IGIENICO SANITARIO E IL

METODO HACCP

COMPARAZIONE TRA I REQUISITI DEL

PACCHETTO IGIENE E LA NORMA

VOLONTARIA ISO 22000

SG-MS-05

CORSO DELLA DURATA DI **14 ORE**

Il corso si svolgerà a

BOLOGNA

il giorno

28-29 MARZO 2014

Il corso è qualificato per il rilascio di **18 crediti formativi E.C.M.** per: veterinari, biologi e medici chirurghi che si occupino di igiene degli alimenti e della nutrizione, epidemiologia e sanità pubblica, patologia clinica.

BIOQUALITÀ SG Srl è una società che offre servizi di consulenza alle aziende nel settore della certificazione e nella formazione del personale.
Per maggiori informazioni e contatti visita il nostro sito www.bioqualita.eu o scrivici a bioqualita@bioqualita.eu

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 350,00€ + IVA (22%)

La quota comprende il pranzo e il coffee break per le due giornate.

Il corso sarà effettuato se sarà raggiunto il numero minimo di **pre-iscrizioni**. **Le pre-iscrizioni si chiuderanno il 17 marzo 2014.**

La pre-iscrizione al corso si fa collegandosi al sito di Bioqualità SG www.bioqualita.eu e compilando la *Scheda di pre-iscrizione*. **In fase di pre-iscrizione non è richiesto alcun pagamento.**

Solo al **raggiungimento del numero minimo di pre-iscritti** i partecipanti saranno avvisati della conferma dell'attivazione del corso e **sarà richiesto il pagamento**. Saranno ritenute valide solo le iscrizioni corredate della ricevuta di bonifico.

In caso di rinuncia la quota di iscrizione sarà rimborsata solo se la comunicazione sarà pervenuta entro **tre giorni dall'inizio del corso**.

PAGAMENTO QUOTA

IBAN: **IT88L0303212800010000062080**

Banca: CREDEM EMILIANO SPA - sede di Reggio nell'Emilia. Beneficiario: BIOQUALITÀ SG Srl

CAUSALE: **vs. Nome Cognome - codice corso (SG-MS-05) - data (28.03.2014)**

INVIARE la **DISTINTA** del PAGAMENTO via mail a: bioqualita@bioqualita.eu

SEDE DEL CORSO

Holiday Inn Express Bologna Fiera

Via del Commercio Associato, 3 - 40127 Bologna
Tel. 051.6334588 - www.hiexpressbolognafiera.it

Per chi raggiunge Bologna in **auto**, provenendo dall'autostrada A14: uscita Bologna Fiera-Centro.
Per chi proviene dalla Tangenziale: uscita n.8 Viale Europa o n.9 San Donato, dir. Centro Commerciale Meraville.
Per chi raggiunge Bologna in **treno**, l'hotel è a circa 6 km dalla stazione ferroviaria di fronte al Centro Commerciale Meraville. Autobus linea 35.



BIOQUALITÀ SG®

SERVIZI E CONSULENZA PER LE AZIENDE

Referente scientifico per il corso:
dr. **Marco Simioli**

347.8140392 - m.simioli@bioqualita.eu

Segreteria

dr. **Massimo Govoni**

348.2235587 - m.govoni@bioqualita.eu

INIZIATIVA REALIZZATA IN

COLLABORAZIONE CON

MULTIFORMA

RICERCA e FORMAZIONE

Ricerca e Formazione
in ambito sanitario

www.multiforma.net - segreteria@multiforma.net

BIOQUALITÀ SG Srl è una società che offre servizi di consulenza alle aziende nel settore della certificazione e nella formazione del personale.
Per maggiori informazioni e contatti visita il nostro sito www.bioqualita.eu o scrivici a bioqualita@bioqualita.eu