



CORSO HACCP MANAGER

*Diventa un professionista in
sicurezza alimentare*



Lo sviluppo di procedure basate sui principi del sistema HACCP è uno strumento indispensabile per garantire la sicurezza degli alimenti. Il Sistema HACCP deve essere uno strumento dinamico rispondente ai principi della normativa cogente che si adatta alle diverse realtà aziendali e ai loro cambiamenti.

Il corso presenta ai partecipanti la corretta interpretazione del metodo HACCP in ottica del Codex Alimentarius e degli standard di certificazione volontari fornendo tutti gli strumenti teorici e pratici necessari per l'aumento delle competenze e della consapevolezza.

OBIETTIVI:

- ❖ Comprendere il ruolo e le responsabilità dell'HACCP Manager in ambito ambientale
- ❖ Fornire una conoscenza approfondita del Codex alimentarius e delle norme cogenti inerenti alla sicurezza alimentare
- ❖ Approfondire gli aspetti richiesti dalle norme di certificazione volontarie inerenti alla sicurezza alimentare (BRC, IFS, FSSC)
- ❖ Implementare il sistema HACCP e applicarlo in azienda
- ❖ Saper progettare, implementare e migliorare un Sistema di Gestione Qualità e sicurezza alimentare

DESTINATARI:

- ❖ Responsabili assicurazione/controllo qualità
- ❖ Addetti al l'assicurazione/controllo qualità
- ❖ Addetti che operano in azienda alimentare
- ❖ Auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione
- ❖ Direttori di stabilimento
- ❖ Consulenti e liberi professionisti
- ❖ Tecnici e laureati interessati al settore sicurezza alimentare

MODALITÀ DIDATTICHE:

Struttura: In presenza

Docente: Personale Qualificato

Materiale didattico: Dispensa in formato elettronico contenente copia delle slide utilizzate durante il corso.

Durata: 16 ore (2 giorni da 8 ore cadauno)

QUALIFICA RILASCIATA:

Al termine del corso sarà rilasciato attestato di partecipazione al Corso HACCP Manager

PROGRAMMA:

- ❖ Introduzione alla figura dell'HACCP Manager
- ❖ Cenni di legislazione cogente (Codex Alimentarius e REG CE 852/04) e approfondimento sui sistemi di certificazione volontari annessi alla sicurezza alimentare (BRC, IFS, FSSC)
- ❖ Sviluppo del piano HACCP (5 fasi preliminari e 7 principi fondamentali)
- ❖ Programma dei prerequisiti
- ❖ Interventi eseguiti da parte delle autorità di controllo
- ❖ Non conformità ricorrenti durante le ispezioni
- ❖ Audit, monitoraggio, gestione delle non conformità e azioni correttive
- ❖ Esercitazioni di gruppo
- ❖ Test finale