



**Laboratorio
Chimico Merceologico
della Sardegna**



Il Sistema HACCP applicato ai processi alimentari

Corso di formazione e aggiornamento

Contenuti. Il decreto legislativo 155/97, ormai abrogato dal D.Lgs 193/2007 e sostituito dal regolamento (CE) n. 852/2004 e dalle norme contenute nel “Pacchetto igiene”, in materia di igiene dei prodotti alimentari, trasferisce la responsabilità del controllo igienico sanitario alle aziende produttrici (autocontrollo). Il metodo HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) è lo strumento a disposizione delle aziende per analizzare, monitorizzare e controllare sia la produzione che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione (somministrazione) degli alimenti. Misure di controllo idonee a garantire l'integrità igienica del prodotto. Documenti e procedure del processo. L'impostazione generale del manuale HACCP.

Obiettivi. Fornire agli operatori del settore alimentare informazioni, nozioni e metodologie specifiche per l'attuazione, la gestione ed il trattamento preventivo di prodotti alimentari nell'ambito di processi controllati.

Utenza: operatori di imprese del settore alimentare.

Partecipanti: consulenti, responsabili HACCP e operatori del settore alimentare.

Competenze d'ingresso: esperienza anche breve ma significativa sui processi alimentari.

Durata: 8 ore suddivise in due moduli.

Docenti: valutatori sistemi di qualità; esperti del settore dell'igiene e analisi alimentare.

Sede: presso l'azienda (per più di 6 persone) o presso il Laboratorio Chimico Merceologico della Sardegna, via E. Segre, snc (Z.I. Elmas) - 09132 Elmas

Riconoscimento: attestato di frequenza.

Programma

I Modulo

9,00 - Il sistema HACCP in attuazione del Regolamento (CE) n. 852/2004 - “Pacchetto igiene”: una metodologia preventiva per assicurare la salubrità dei prodotti alimentari.

10,30 - *pausa caffè*

10,45 - I requisiti delle aziende nell’ambito del sistema HACCP: attrezzature, pulizia e sanificazione, disinfestazione, derattizzazione, rifornimento idrico, igiene personale e formazione.

12,30 - Principale normativa sugli alimenti; gli organi di vigilanza e di controllo nei rapporti con le aziende. Profili di responsabilità penale con riferimento alla normativa.

13,00 - *fine modulo.*

II Modulo

9,00 - Le caratteristiche chimiche e microbiologiche degli alimenti. Igiene degli alimenti, dei locali e delle attrezzature. Educazione sanitaria e formazione del personale

10,30 - *pausa caffè*

10,45 - La compilazione e gestione della documentazione. Esperienze applicative dell’HACCP in alcuni settori dell’industria alimentare

12,30 - Gli indicatori di igiene ed il controllo analitico nel sistema HACCP: la conformità del laboratorio alla Norma ISO/IEC 17025:2005.

13.00 *fine corso.*

Il Sistema HACCP applicato ai processi alimentari

partecipante (dati obbligatori per tutti i partecipanti)

cognome _____

nome _____

nato a _____

provincia/stato _____ il _____

codice fiscale _____

tel. _____ cell. _____

e-mail _____

dati fatturazione (obbligatori per tutti i partecipanti)

azienda/persona fisica _____

codice fiscale _____

p. IVA _____

città _____

provincia _____ cap _____

via _____ n. _____

tel. _____ fax _____

Si prega di inviare il presente modulo via fax al numero 070/212646

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 sulla privacy.

I dati verranno trattati al solo fine di organizzare le iniziative previste dall'evento.

data _____

firma _____

Il corso è propedeutico a successivi corsi di approfondimento.

Laboratorio Chimico Merceologico della Sardegna Soc. Cons. a r.l. - unico socio

Via Emilio Segrè s.n. (Z.I. Elmas) - 09030 Elmas

tel. 070/241224 - fax 070/212646 • P.IVA/C.F. 02439520921

Note organizzative. Il corso è a numero chiuso e verrà attivato al raggiungimento minimo di 2 partecipanti. Per questo motivo si prega di inviare la domanda di iscrizione, compilata in ogni sua parte, quanto prima.

Modalità di pagamento. A seguito della comunicazione di svolgimento del corso, dovrà essere effettuato il versamento dell'intera quota di partecipazione, tramite bonifico bancario. Il termine ultimo per il pagamento è fissato al quinto giorno prima dell'inizio del corso. L'attestazione del pagamento dovrà essere spedita, tramite fax, al numero 070/212646.

Coordinate bancarie: Banca Nazionale del Lavoro - Sede di Cagliari, c/c 47080 - ABI 01005 - CAB 04800 - IBAN IT76A01005048000000000047080, intestato a Laboratorio Chimico Merceologico della Sardegna soc. cons. a r.l.

Diritto di recesso. Ogni partecipante può usufruire del diritto di recesso facendo pervenire la disdetta per iscritto alla Direzione del Laboratorio, almeno tre giorni lavorativi prima della data di inizio del corso. In tal caso, la quota versata sarà interamente rimborsata. Resta inteso che nessun recesso potrà essere esercitato oltre i termini suddetti e che pertanto qualsiasi successiva rinuncia alla partecipazione non darà diritto ad alcun rimborso della quota versata. È però ammessa, in qualsiasi momento, la sostituzione del partecipante. Ai fini della fatturazione fa fede l'iscrizione.

Informazioni: Laboratorio Chimico Merceologico della Sardegna soc. cons. a r.l. - unico socio
Orario: dal lunedì al venerdì dalle 8,00 alle 16,00. Riferimenti: dott. Viviana Cirronis.

Recapiti: tel. 070 241224 - fax 070 212646 - e-mail: info@labsardegna.it

Sito internet: www.labsardegna.it