

CORSO PRATICO SU PACCHETTO IGIENE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA E METODO HACCP

codice AL08

Contenuti: Al Regolamento 178/02, in vigore dal gennaio 2005, è seguito l'entrata in vigore dal **primo gennaio 2006** del "Pacchetto Igiene": un gruppo di regolamenti e direttive che riordinano la normativa comunitaria in materia di igiene e di controlli su alimenti e mangimi approfondendo e precisando le tematiche della sicurezza alimentare e le modalità di applicazione del sistema HACCP e **superando le normative comunitarie in materia di autocontrollo**, basate sulla Direttiva 93/43/CEE (abrogata dal Regolamento CE 852/04) ed altre normative specifiche per diversi settori produttivi.

Destinatari: Il corso si rivolge prevalentemente a tutte le aziende del Settore Agroalimentare, i Responsabili HACCP, Responsabili Controllo Qualità delle Aziende Agroalimentari, Responsabili Qualità e a qualunque Operatore che abbia a che fare con la produzione, la trasformazione e la distribuzione di alimenti, che necessitano di aggiornamento normativo obbligatorio.

Norme: Regolamenti e Direttive del Pacchetto Igiene e Regolamento Rintracciabilità di Filiera.

A corredo del materiale didattico verrà distribuito un CD-ROM le copie informatiche delle procedure standard documentate ed alcuni documenti interpretativi.

PROGRAMMA

I Giornata: Pacchetto Igiene	II Giornata: Pacchetto Igiene – Rintracciabilità di filiera	III Giornata: Sistema HACCP e sue applicazioni
09,00 Registrazione dei partecipanti	09,00 Requisiti generali del Regolamento (CE) 882/04 e sue applicazioni	09,00 Il metodo HACCP
09,15 Presentazione del corso e delle iniziative dell'AICQ-Meridionale		11,00 <i>Intervallo</i>
09,45 Regolamenti e Direttive che riordinano la Normativa Comunitaria in materia di controlli su alimenti e mangimi	11,00 <i>Intervallo</i>	11,15 Applicazione del Metodo HACCP in Azienda
11,00 <i>Intervallo</i>	11,15 Requisiti generali del Decreto Legislativo 193/07 e sue applicazioni	Esercitazione
11,15 Requisiti generali del Regolamento (CE) 852/04 e sue applicazioni	13,00 <i>Colazione di lavoro</i>	13,00 <i>Colazione di lavoro</i>
13,00 <i>Colazione di lavoro</i>	14,00 Requisiti generali del Regolamento (CE) 178/02	14,00 Criteri per la predisposizione di un Piano d'Autocontrollo Aziendale
14,00 Requisiti generali del Regolamento (CE) 853/04 e sue applicazioni	16,00 <i>Intervallo</i>	16,00 <i>Intervallo</i>
16,00 <i>Intervallo</i>	16,15 Applicazione del Regolamento (CE) 178/02 con caso aziendale di studio.	16,15 Criteri per la predisposizione di un Piano d'Autocontrollo Aziendale
16,15 Requisiti generali del Regolamento (CE) 854/04 e sue applicazioni	Esercitazione	Test di apprendimento
	18,00 Fine giornata	Discussione del test
		Redazione questionari
18,00 Fine giornata		18,00 Fine giornata

Quota di partecipazione:

€ 570 per i soci, € 685 per i non soci.

La quota è da intendersi IVA esclusa ed include una copia del materiale didattico, l'attestato di partecipazione e le colazioni di lavoro.

Informazioni:

Segreteria: tel 081-2396503, fax 081-6174615, e-mail segreteria@aicq-meridionale.it

Sede di erogazione:

La sede verrà comunicata all'atto dell'iscrizione