

HACCP

CORSO PER AUDITOR DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO – 16 ORE

OBIETTIVI:

Oltre a migliorare e rendere più efficaci il metodo HACCP, in funzione alla normativa nazionale ed europea, il corso si rivolge a responsabili qualità (gestione e controllo), responsabili di produzione, personale operativo, consulenti, interessati a valorizzare il metodo e la sua applicazione, e al personale degli organismi di Vigilanza e di Controllo per migliorare la valutazione oggettiva del sistema in fase di verifica.



CONTENUTO:

Il corso intende sviluppare le seguenti tematiche:

- I principi del Codex Alimentarius;
- i principi dell'HACCP secondo il Codex Alimentarius;
- l'analisi dei pericoli, l'individuazione e la gestione dei CCP;
- la gestione del sistema di autocontrollo;
- la pianificazione degli audit interni del sistema di autocontrollo igienico;
- le metodologie di conduzione degli audit interni del sistema di autocontrollo igienico;
- la stesura della documentazione relativa all'audit: non conformità e rapporto di verifica;
- legislazione, Codex e norme UNI e ISO: differenze e similitudini di approccio
- esercitazioni: casi pratici sullo sviluppo del sistema HACCP

DURATA E ATTESTATO FINALE:

Il corso ha una durata di 16 ore ripartite in due giorni lavorativi.

È previsto un test di verifica di apprendimento, al fine di valutare il livello di conoscenza raggiunto.

Al superamento del test verrà rilasciato un attestato di superamento esame; in caso contrario verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

DATA E LUOGO:

DOVE: Torino – sede in corso di definizione

QUANDO: 20-21 Febbraio 2020

PER INFO ED ISCRIZIONI:

Fabio CARELLI

Mail: fcarelli@aenor.com

Tel: 011 3816 423