



# EVOLUZIONE DEL METODO HACCP Tra pacchetto igiene e ISO 22000

Corso di Formazione CERMET  
Roma, 24 Febbraio 2010



## OBIETTIVI

Il corso intende fornire un quadro sullo stato dell'arte e aggiornamenti utili per l'implementazione e il mantenimento del **sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP**, internazionalmente riconosciuto, tratto dal Codex Alimentarius e previsto dalla normativa comunitaria cogente ("Pacchetto Igiene")

Il corso presenta, inoltre, la **comparazione tra il metodo HACCP e la norma ISO 22000:2005**, nonché l'adeguamento dei sistemi di autocontrollo dal Dlgs 155/97 al "Pacchetto igiene".

## DESTINATARI

- **Responsabili qualità e autocontrollo delle aziende agroalimentari**
- **Responsabili Produzione**
- **Consulenti**

## CONTENUTI

- L'autocontrollo igienico-sanitario dal punto di vista cogente: dal Dlgs. 155/97 (Dir CEE 93/43) ai nuovi Regolamenti CE
- Food Law (Reg. CE 178/2002) e Regolamento sull'igiene degli alimenti (Reg. CE 853/2004): modifiche del sistema di autocontrollo igienico-sanitario dal 1° gennaio 2006 ed implementazione nelle aziende
- L'autocontrollo dal 1° gennaio 2006, dal Manuale di Autocontrollo al sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare: il sistema HACCP secondo il Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 (Rev 4 – 2003) e sua evoluzione
- Concetti di pericolo e di rischio
- Implementazione del sistema HACCP: passi preliminari (5) e principi fondamentali (7)
- Analisi del pericolo (valutazione, gestione e comunicazione): metodi e strumenti
- Quali requisiti deve avere un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare
- I più frequenti errori nell'implementazione del metodo HACCP e sua integrazione con il sistema di gestione della qualità
- Confronto tra HACCP- Codex Alimentarius e ISO 22000
- Come si integra la normativa volontaria ISO 22000 con i requisiti cogenti
- Esempi di piani HACCP

### IL DOCENTE

**Dott. Alessio Fracas**

Valutatore CERMET Formatore e consulente sui sistemi di qualità e di autocontrollo igienico-sanitario nell'agro-alimentare e nella ristorazione collettiva.

### SEDE DEL CORSO

"Sala Formazione" CERMET  
Via dei Mamili, 18 00175 Roma

### ORARIO DEL CORSO

9:15-12:30 13:30-17:15

## **SCHEDA DI PARTECIPAZIONE SEDE DI ROMA**

(da inviare al Servizio Formazione via fax al numero **06/76968072-8124**)

AG18 - "Il metodo HACCP: tra pacchetto igiene e ISO 22000" – Roma, 24 Febbraio 2010

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Azienda \_\_\_\_\_ Tipologia prodotto/servizio \_\_\_\_\_

Mansione Svolta \_\_\_\_\_

Indirizzo (azienda) \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

### **DATI PER LA FATTURAZIONE**

Intestazione \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Partita Iva \_\_\_\_\_

### **QUOTA DI ISCRIZIONE**

**QUOTA STANDARD € 150,00 + IVA\*** -  **QUOTA CLIENTE\*\* € 120,00 + IVA\***

(\*Se esente IVA ai sensi art 10 DPR 633/72 barrare qui )

(\*\*)Per **CLIENTE CERMET** si intende l'azienda che ha usufruito di almeno uno dei nostri servizi:

metrologia, certificazione volontaria di prodotto, marcatura CE, certificazione di sistemi di gestione aziendale – qualità, ambiente, sicurezza -, prove di collaudo e taratura presso i nostri laboratori accreditati SINAL e SIT, corsi di formazione.

**La quota comprende il materiale didattico su cd-r e il coffee-break  
A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione**

### **NOTA PER IL PARTECIPANTE**

Per iscriversi al corso, è necessario compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via fax. Il corso deve considerarsi confermato, salvo disdetta comunicata da CERMET. CERMET è autorizzato ad annullare il corso per esigenze di natura organizzativa o qualora non si raggiungesse il numero minimo di partecipanti per garantirne l'efficacia didattica. CERMET provvederà ad inviare disdetta **3 giorni** prima della data di inizio del corso ed a restituire tempestivamente le quote versate. A tutti i partecipanti verrà rilasciato attestato di partecipazione al corso

### **CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

Il versamento della quota di iscrizione dovrà essere effettuato **ESCLUSIVAMENTE** tramite bonifico bancario sul **IT 07 H010 0537 0700 0000 0001 100**, intestato a CERMET (indicando nella causale il titolo del corso). **L'ingresso al corso è consentito solo ai partecipanti che hanno effettuato il pagamento della quota di iscrizione. La ricevuta dovrà essere trasmessa via fax (n. 06/76968124) al Servizio Formazione o consegnata il primo giorno del corso.** In caso di rinuncia dopo l'iscrizione, la disdetta scritta dovrà pervenire al Servizio Formazione CERMET, **entro e non oltre 3 giorni precedenti la data di inizio del corso.** In caso contrario, l'azienda dovrà versare il **50% della quota di iscrizione.**

### **PER INFORMAZIONI**

Formazione - Tel. 06/76260041 - [formazione.rm@cermet.it](mailto:formazione.rm@cermet.it) - [www.cermet.it](http://www.cermet.it)

### **TRATTAMENTO DATI**

CERMET opera nel rispetto del D.lgs. 196/2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") e secondo le modalità indicate nel documento di "Policy Privacy" visionabile sul sito [www.cermet.it/InfoPrivacy](http://www.cermet.it/InfoPrivacy), preso visione del quale dò il consenso (barrare):

- per i fini indicati nell'informativa sopra citata  
 per ricevere materiale informativo sulle attività di CERMET

Il Titolare del trattamento dati che ci sta rilasciando è CERMET Soc. Cons. a r.l. Lei potrà in ogni momento richiedere l'accesso ai suoi dati per la modifica o la cancellazione oppure opporsi al loro utilizzo, inviando una richiesta via e-mail a [marketing@cermet.it](mailto:marketing@cermet.it) oppure via fax a 051/764.902, specificando il nome dell'azienda/privato e il numero di fax e/o indirizzo e-mail.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_