

ALLE AZIENDE ASSOCIATE
LORO SEDI

Circolare n. 12 /2019/bg

Napoli, 12 febbraio 2019

Oggetto: **Corso di Formazione "Metodo HACCP e pacchetto igiene per la sicurezza alimentare" – Anghi, 7 e 8 marzo 2019 – Parma, 13 e 14 marzo 2019**

Facciamo seguito alla nostra circolare n. 158 del 17 dicembre scorso per informarvi che, nell'ambito del "Piano di attività programmate per l'anno 2019", ANICAV organizza il secondo corso di formazione dal titolo **"Metodo Haccp e pacchetto igiene per la sicurezza alimentare"**.

Il corso realizzato con il supporto tecnico scientifico di Certiquality durerà **2 giorni** e si svolgerà il **7 e 8 marzo 2019** presso la sede della **SSICA di Anghi (SA)** ed il **13 e 14 marzo 2019** presso la sede della **SSICA di Parma**.

Il costo del modulo formativo è di € 440+IVA 22%. **Per i soci ANICAV è previsto uno sconto del 30%.**

Le lezioni saranno tenute da esperti docenti individuati da Certiquality ed ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di frequenza valido per gli audit aziendali.

La quota di partecipazione dovrà pervenire all'ANICAV srl secondo le modalità riportate nella brochure che si allega.

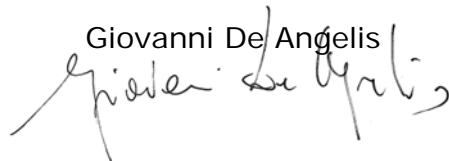
Il corso si svolgerà solo al raggiungimento di un adeguato numero di adesioni.

Per qualsiasi informazione, è possibile contattare i nostri uffici (dott. Bonaventura Giuliano b.giuliano@anicav.it).

Con viva cordialità

Il Direttore Generale

Giovanni De Angelis



ANICAV s.r.l. Unipersonale

Centro Direzionale
Viale della Costituzione – Isola F/3
80143 Napoli

CORSI

<i>Giorni</i>	<i>Argomento</i>	<i>Sede</i>
7 e 8 marzo 2019	<i>“HACCP e Pacchetto Igiene per la Sicurezza Alimentare”</i>	SSICA-Angri (SA)
13 e 14 marzo 2019	<i>“HACCP e Pacchetto Igiene per la Sicurezza Alimentare”</i>	SSICA-Parma

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per l'iscrizione, inviare il modulo debitamente compilato e firmato unitamente alla ricevuta di bonifico, al numero di fax: 081 734 71 26 o in alternativa all'indirizzo e-mail b.giuliano@anicav.it

ANICAV S.r.l. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le informazioni contenute in questa brochure.

SEDE DEI CORSI

I corsi si terranno presso: SSICA (Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari) Via Nazionale 121/123 – 84012 Angri (Sa) e SSICA (Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari) Viale Tanara, 31/a 43121 Parma.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento della/e quota/e di partecipazione (che comprende la documentazione e gli atti del Corso, i coffee-break e le colazioni di lavoro) dev'essere effettuato prima dell'inizio del Corso tramite Bonifico Bancario intestato a ANICAV S.r.l. presso Intesa Sanpaolo Filiale Napoli 91 (IBAN: IT29 G030 6903 4911 0000 0001906).

Con l'invio della scheda d'iscrizione è necessario allegare fotocopia del bonifico bancario. L'Anicav si riserva di annullare il corso e restituire le somme anticipate se non si raggiunge un numero congruo di registrazioni.

Scheda di iscrizione a

Corso: "HACCP e Pacchetto Igiene per la Sicurezza Alimentare"

Nome e Cognome del Partecipante: _____

Telefono: _____ Fax: _____ Cell: _____ e-mail: _____

Quota di partecipazione (Barrare corsi di interesse)

Corso del 7 e 8 marzo 2019 ad Angri (SA) **Corso del 13 e 14 marzo 2019** a Parma

La quota di partecipazione per un singolo corso è pari ad € 440 + IVA 22% (sconto del 30% per i soci Anicav)

Dati per la fatturazione (Obbligatori)

Ragione Sociale (se il cliente è una società): _____

Nome e Cognome: _____

Luogo di nascita: _____ Data di nascita: _____

P.IVA (Obbligatorio): _____ Cod.Fiscale (Obbligatorio) _____

Indirizzo : _____

C.A.P.: _____ Città': _____ Prov: _____

Telefono: _____ Fax: _____ Cell: _____ e-mail: _____

Codice Destinatario SDI _____ PEC _____

Se singolo individuo: _____

Firma

Se Società: _____

Timbro e Firma

Referente : _____

CONDIZIONI DI ACCETTAZIONE E PRIVACY D.Lgs. 196/03

Il richiedente dell'iscrizione autorizza l'elaborazione dei propri dati ai fini della registrazione degli elenchi gestiti da ANICAV S.r.l. e al relativo utilizzo. (Informativa ai sensi della vigente normativa sul trattamento dei dati personali).

Accetto

Data, ____/____/____

(Firma)

Corso: "HACCP e Pacchetto Igiene per la Sicurezza Alimentare"

Angri, 7 e 8 marzo 2019

Parma, marzo 2019

OBIETTIVI: il corso, strutturato con un approccio teorico ed esempi applicativi, si pone l'obiettivo di illustrare ai partecipanti la normativa sulla sicurezza alimentare prevista dal Pacchetto Igiene, dal Codex Alimentarius e dai regolamenti europei trasversali legati, tra l'altro, alla rintracciabilità ed ai controlli microbiologici.

Correlazione degli aspetti legislativi con i requisiti degli standard BRC 8 ed IFS 6.1

DESTINATARI: Responsabili Qualità di aziende alimentari, Team Leader e membri del Team HACCP, consulenti e tutti coloro che si occupano di sicurezza alimentare e che operano nelle certificazioni agroalimentari.

QUALIFICA e ATTESTAZIONE: a conclusione della partecipazione alle due giornate di formazione è prevista una verifica di apprendimento che consente di acquisire l'attestato come: **Esperto dei Sistemi HACCP**

"Si ricorda che la Linea Guida del BRC versione 8 in relazione alle competenze del Team HACCP indica che il Team HACCP deve essere formato e deve avere adeguate competenze ed esperienza. Suggerisce inoltre quale esempio di "Formazione ritenuta adeguata" quella equivalente ad un corso HACCP di due giorni da svolgersi in aula.

Contenuti PRIMA GIORNATA

h. 8.30 - 13.00

- Reg. (CE) N. 178/2002: Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare; Procedure nel campo della sicurezza alimentare; Rintracciabilità ai fini della sicurezza alimentare.

- Reg.(CE) N. 852/2004: Igiene dei prodotti alimentari

- Reg.(CE) n. 2073/2005 - Reg. 1441/2007: Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

- I principi dell'HACCP secondo il Codex Alimentarius

- Definizione del campo di applicazione del sistema HACCP, fonti legislative e bibliografiche,

- Definizione del Team HACCP e relative competenze

- Descrizione del prodotto e destinazione d'uso: esempi

- Costruzione del diagramma di flusso e verifica in sito - Esercitazione

h. 13.00 - 13.45 lunch

h. 13.45 - 18.00

- Analisi dei pericoli: pericoli microbiologici, chimici, fisici, allergeni, OGM, radiazioni ionizzanti, adulterazione o frode

- Valutazione di Probabilità e Gravità ed analisi del Rischio

- Esempi ed esercitazioni

Contenuti SECONDA GIORNATA

h. 8.30 - 13.00

- Determinazione dei punti critici di controllo, modalità di monitoraggio, frequenza, azioni correttive.

- Procedure di Verifica del sistema HACCP

- Riesame del Sistema HACCP

h. 13.00 - 13.45 lunch

h. 13.45 - 17.00

- Gestione del ritiro e richiamo del prodotto: modalità, team di crisi, contatti di emergenza,

- comunicazione

- Esercitazione

- Test di verifica dell'apprendimento