



## PRESENTAZIONE

I regolamenti comunitari, che sono stati introdotti, costituenti il cosiddetto "pacchetto igiene" (Regolamenti (CE) 852, 853, 854, 882/2004, e successive integrazioni), approfondiscono e precisano le tematiche della sicurezza alimentare e le modalità di applicazione del sistema HACCP.

In questo contesto **ANGQ**, per venire incontro alle esigenze del settore agroalimentare ha organizzato il presente corso sulla "Progettazione del sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP".

Il corso prevede in particolare l'esame del regolamento CE 852/04, il cui ambito di applicazione è analogo a quello del Decreto legislativo 155/1997, che stabilisce l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli e che conferma il sistema HACCP come strumento di analisi e controllo delle condizioni di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) infatti, è un approccio metodologico di carattere preventivo che ha portato le aziende ad individuare, lungo il processo di realizzazione del prodotto, i potenziali pericoli di carattere igienico sanitario con l'obiettivo di produrre alimenti salubri e sicuri per il consumatore. Un Sistema di Autocontrollo (H.A.C.C.P.) oltre a permettere l'adeguamento alla normativa cogente, consente inoltre di annullare i costi derivanti da una contaminazione accidentale degli alimenti e dal relativo sviluppo di malattie che costituiscono un rischio rilevante per il proseguimento dell'attività. In tal modo è possibile evitare spiacevoli episodi quali:

- la perdita di giornate lavorative per la chiusura temporanea dell'esercizio da parte dell'Autorità;
- la caduta di immagine;
- le sanzioni imposte dalla Magistratura;
- le spese legali per la difesa contro le azioni per il risarcimento dei danni condotte dalle vittime delle intossicazioni.

## OBIETTIVI

Il corso consentirà ai partecipanti di acquisire la conoscenza del metodo HACCP e sviluppare la capacità di utilizzare in maniera efficace gli strumenti per la progettazione del sistema di autocontrollo.

## DESTINATARI

Gli argomenti trattati sono rivolti a tutti coloro che intendono implementare il sistema di autocontrollo dell'igiene con il metodo HACCP in conformità ai requisiti del Codex Alimentarius.

Il corso è pertanto rivolto a: responsabili e addetti della sicurezza alimentare, responsabili e addetti di laboratori per analisi alimentari, tecnologie alimentari, biologi, chimici, veterinari, agronomi e, in generale, alle professionalità dei settori legate ai prodotti alimentari compresa la grande distribuzione.

## PROGRAMMA

(Il programma potrebbe subire variazioni per aggiornamenti)

- QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO
- REGOLAMENTO 852/04 – IGIENE DEGLI ALIMENTI
- PROGRAMMI PRE-REQUISITO
- PRINCIPI DELL'AUTOCONTROLLO E IL CODEX ALIMENTARIUS
- I CINQUE PASSI PRELIMINARI
- ANALISI DEL METODO: I SETTE PRINCIPI DELL'HACCP
  - 1°: L'ANALISI DEI PERICOLI
  - 2°: IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI
  - 3°: DEFINIZIONE DEI LIMITI DI ACCETTAZIONE
  - 4°: IL SISTEMA DI MONITORAGGIO DEI CCP
  - 5°: GLI INTERVENTI SUL NON CONTROLLO DEI CCP
  - 6°: LA VERIFICA DELL'EFFICACIA DEL SISTEMA
  - 7°: I DOCUMENTI DI PIANIFICAZIONE E REGISTRAZIONE

**ORARIO: 9:00 – 18:00**

## ANGQ

Via Castelrosso, 16 00144 Roma

Tel. 06.5915028

Fax 06.5914834

E-mail: [info@angq.com](mailto:info@angq.com)

## ANGQ Sportello di Milano

Piazza Luigi di Savoia, 2 – 20124 Milano

Tel. 02.67101063

Fax 02.66716630

## INFORMAZIONI

La quota di iscrizione **annuale** alla **ANGQ** è di € 150,00 (Socio individuale) e comprende:

- l'abbonamento **annuale** alla rivista **De Qualitate**;
- la riduzione Soci applicata a tutte le attività;
- l'assegnazione di Password e Username per l'accesso alle aree riservate ai Soci del sito web ANGQ;
- accesso alla **ANGQ news** informatica;
- l'invio di tutto il materiale informativo **ANGQ**.

per tutte le attività ANGQ  
consultare il sito:

[www.angq.com](http://www.angq.com)