



## SEMINARIO NAZIONALE

### HACCP: PIANIFICAZIONE E GESTIONE

15 maggio 2019

Iscrizioni aperte fino al **7 maggio 2019** inviando modulo di iscrizione a [formazione@aiesil.it](mailto:formazione@aiesil.it)

<b>OBIETTIVI:</b>	Punto di partenza del seminario è un focus sulle normative vigenti, generali e settoriali, sulle quali si fonda un sistema HACCP. Punto successivo è la ridefinizione della terminologia utilizzata nel settore Food, in modo da integrarla efficacemente con le metodologie HACCP. Si procede successivamente con l'analisi dei pericoli e la pianificazione di tutte le possibili azioni volte ad abbattere i rischi emersi: azioni preventive, punti di controllo, punti di controllo critici.
<b>Relatore</b>	Dott. Mauro Sgarra
<b>15 MAGGIO 9,00 – 13,00</b>	<p style="text-align: center;"><b>Programma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Normative di riferimento</li> <li>▪ Formazione di un team HACCP</li> <li>▪ Descrizione del prodotto e della sua destinazione d'uso</li> <li>▪ Descrizione del processo con la messa a punto del diagramma di flusso e conferma in sito</li> <li>▪ Conduzione dell'analisi dei pericoli</li> <li>▪ Determinazione delle misure di controllo ed individuazione dei punti critici di controllo</li> <li>▪ Determinazione di limiti critici, sistema di monitoraggio, azioni correttive per ogni CCP</li> <li>▪ Definizione delle procedure di verifica</li> <li>▪ Dibattito e conclusioni</li> </ul>
<b>SEDE</b>	Sede Nazionale AIESiL – Via Marconi, 51 (Galleria del Reno, Scala B) Bologna
<b>COSTO</b>	€ 80,00 + iva (non soci AIESiL) € 60,00 per soci AIESiL (esenti IVA) € 60,00 + iva Ordini professionali, Enti, studenti Universitari
<b>ATTESTAZIONE:</b>	Attestato rilasciato da AIESiL valido sul territorio Nazionale. Rilascio di crediti formativi per RSPP/ASPP, RSPP D.L., RLS, Coordinatori, Periti.