

Corso  
"La norma ISO 22000:2005: il sistema di gestione per la sicurezza alimentare"  
Bologna 29 e 30 aprile 2009

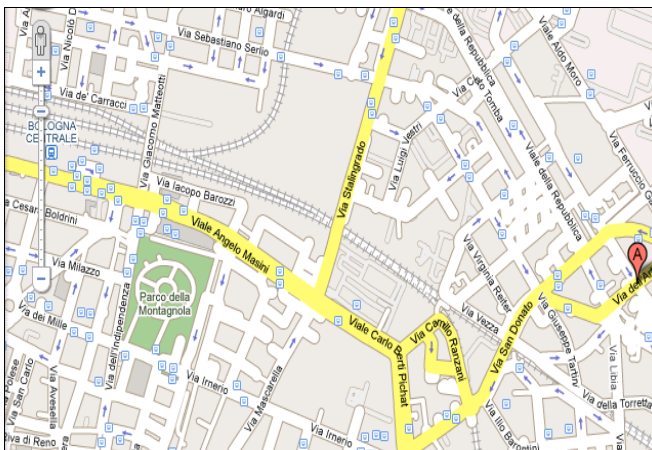
Cognome.....  
Nome.....  
Ente di appartenenza.....  
Indirizzo.....  
P.IVA/C.F.....  
Città.....Cap.....  
Telefono.....Fax.....  
Indirizzo e-mail:.....  
data.....

**Restituire via e-mail o fax il presente modulo, debitamente compilato, alla segreteria AICQ Emilia-Romagna**

[segreteria@aicqer.it](mailto:segreteria@aicqer.it)

### COME RAGGIUNGERCI

(con Word la cartina si può ingrandire)



## INFORMAZIONI GENERALI E ISCRIZIONI

### Segreteria e iscrizioni:

AICQ EMILIA-ROMAGNA  
Tel. 051/2960294 - Fax 051/0544854  
e-mail: [info@aicqer.it](mailto:info@aicqer.it)

### Forma di pagamento:

Bonifico bancario a favore di AICQ Emilia-Romagna - C/C 00001443307 presso la Banca Popolare dell'Emilia-Romagna Ag. 8 BOLOGNA -  
IBAN IT70N0538702408000001443307 oppure versamento sul c/c postale 88157987 a favore di AICQ Emilia-Romagna -  
IBAN per bonifico IT08P0760102400000088157987

**Il pagamento dovrà avvenire prima dell'inizio del corso. È indispensabile una conferma scritta (e-mail) dell'avvenuto pagamento, con gli estremi dell'operazione. Seguirà da parte della segreteria AICQ-ER conferma dell'iscrizione.**

- Le iscrizioni si riceveranno fino alla copertura del numero massimo di 20 partecipanti.
- In caso di numero insufficiente di partecipanti, AICQ ER si riserva la facoltà di annullare il corso, informando tempestivamente gli iscritti e restituendo le quote versate.

### Quote di partecipazione:

- soci** euro 450\*
  - non soci** euro 560 + IVA 20%
- \* IVA esente per attività rivolta ai soci.

**La quota di partecipazione al corso comprende:** materiale didattico e attestato di partecipazione.

**Per l'eventuale iscrizione all'AICQ-ER scaricare direttamente i moduli dal sito web o telefonare alla Segreteria.**



Corso

# LA NORMA ISO 22000:2005 IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

**Bologna**

**29 e 30 aprile 2009  
(orario: 9.00 - 18.00)**

**Sede del corso:  
Via dell'Artigiano, 7 - Bologna**

## PRESENTAZIONE

La norma **ISO 22000:2005**; è stata sviluppata da ISO per rispondere a un'esigenza di standardizzazione in un momento storico in cui, per far fronte ai problemi crescenti di sicurezza alimentare conseguenti anche alla diffusione di varie emergenze sanitarie, numerosi Paesi avevano elaborato standard propri a fronte dei quali effettuavano programmi di verifica e di controllo dei fornitori (es. BRC, IFS, Globalgap ecc.)

La ISO 22000 "Food Safety management systems - Requirements for any organization in the food chain" è stata concepita in modo da rendere più facile per le organizzazioni di tutto il mondo l'implementazione del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) per l'igiene alimentare, in termini di armonizzazione, senza differenze di applicabilità da una nazione all'altra o tra prodotti alimentari.

La norma quindi si rivolge a tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare, sia direttamente (aziende agricole, mangimifici, allevamenti, aziende agroalimentari, supermercati, rivenditori al dettaglio e all'ingrosso, aziende di trasporto) che indirettamente (produttori di packaging e macchinari per industrie alimentari, aziende fornitrici di prodotti per la pulizia e sanificazione, fornitori di servizi).

### Destinatari:

Operatori della filiera agro-alimentare, Responsabili di Sistema di Gestione interessati alle tematiche relative alla Sicurezza alimentare ed all'integrazione con altri sistemi di gestione (es. Sistemi Qualità ecc.), Consulenti e Liberi Professionisti che operano nella filiera agroalimentare.

### Materiale di supporto:

Dispense del corso.

### Docente:

Nicoletta Ioanna – Link Associati soc. coop

## PROGRAMMA PRIMA GIORNATA

- 9,00 Quadro normativo e volontario sulla Sicurezza Alimentare
- 9.15 Presentazione della norma: Punti chiave
- 10.00 Analisi dei capitoli e dei requisiti della norma:  
Campo di applicazione della norma  
Requisiti generali  
Gestione della documentazione e delle registrazioni
- 11.00 Pausa caffè
- 11.15 Responsabilità della direzione  
Politica per la sicurezza alimentare  
Responsabilità e autorità  
Responsabile gruppo sicurezza alimentare  
Comunicazione  
Riesame della direzione
- 13.00 Pausa pranzo
- 14.00 La gestione delle risorse  
Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri  
I prerequisiti (PRP).  
Gruppo per la sicurezza alimentare  
Il prodotto  
Il processo: diagramma, fasi, misure di controllo.  
Analisi dei pericoli
- 16.00 Pausa caffè
- 16.15 Individuazione dei PRP operativi (PRPop)  
Piano Haccp  
Aggiornamento delle informazioni  
Pianificazioni verifica
- 17.30 Domande e discussione
- 18.00 chiusura prima giornata

## PROGRAMMA SECONDA GIORNATA

- 9.00 Sistema di rintracciabilità
- 9.30 Le Non Conformità. Correzioni, Azioni Correttive.  
Gestione prodotto non sicuro  
Ritiro  
Gestione delle emergenze e degli incidenti
- 11.00 Pausa caffè
- 11.15 Validazione. Verifica e miglioramento del sistema  
Miglioramento
- 13.00 Pausa pranzo
- 14.00 Integrazione con sistemi qualità ISO 9001, Piani di Autocontrollo HACCP e altri standard alimentari (es. BRC, IFS ecc.)
- 14.30 Esempi applicativi
- 15.00 Esercitazione pratica:  
individuazione dei PRP  
individuazione dei PRP op  
piano Haccp
- 17.30 Domande e discussione
- 18.00 chiusura corso

### Privacy

Con l'iscrizione il partecipante autorizza AICQ al trattamento dei propri dati personali (DLG 196/2003). Il titolare del trattamento dati è AICQ Emilia-Romagna.

**Per conoscere il programma dei corsi di  
AICQ Emilia-Romagna, visitate il nostro sito  
web**

**<http://www.aicqer.it>**