



3. UNI EN ISO 22000 Sistema di gestione sicurezza alimentare

Consulenza

Aree di interesse

AGROALIMENTARE

- > Iter di supporto per l'applicazione della norma 22000
- > Iter di certificazione rintracciabilità di filiera agroalimentare norma UNI 22005

Obiettivi

- Fornire le informazioni e gli strumenti idonei alla comprensione della norma UNI EN ISO 22000
- Inquadrare i requisiti della norma e la loro applicabilità all'interno della propria azienda
- Insegnare a saper applicare i requisiti della norma
- Fornire un vademecum completo per l'implementazione diffusa della uni en iso 22000 in azienda

Destinatari

Responsabili aziende agroalimentari, componenti di filiera agroalimentare, responsabili sicurezza alimentare

Durata 2 gg.

La norma UNI EN ISO 22000

La sicurezza alimentare è correlata alla presenza di pericoli veicolati dagli alimenti al momento del consumo (assunzione da parte del consumatore). Poiché l'introduzione di pericoli per la sicurezza alimentare può avvenire in qualsiasi fase della filiera alimentare, è essenziale un controllo adeguato lungo la filiera alimentare. Pertanto, la sicurezza alimentare è assicurata attraverso gli sforzi congiunti di tutte le parti che partecipano alla filiera alimentare.

Il corso vuole prendere in considerazione tutti gli aspetti connessi alla gestione della gestione della sicurezza alimentare, con lo scopo di:

- Fornire un approccio in linea con i requisiti normativi da assicurare
- Essere un punto di riferimento per strutturare un sistema di gestione della sicurezza alimentare, ai fini di un'efficace applicazione dei requisiti richiesti all'interno dell'azienda
- Mettere a disposizione dei parteci-

panti un percorso che permetta di far acquisire competenze progettuali autonome per la realizzazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare

Il corso specifica i requisiti per un sistema di gestione per la sicurezza alimentare che combina i seguenti elementi chiave generalmente riconosciuti per assicurare la sicurezza alimentare lungo la filiera alimentare, fino al punto di consumo finale:

- comunicazione interattiva;
- gestione del sistema;
- programmi di prerequisiti;
- principi HACCP.

Il corso sarà trattato in riferimento ai requisiti cogenti applicabili, quali Codex Alimentarius, HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di controllo), i D.legge 155/97, il Regolamento CEE 178/2002, il Regolamento CEE 2073/2005, d.lg. 54/97, ecc.

Il presente corso si rivolge a tutti gli operatori del settore agroalimentare

ed è applicabile anche a prescindere dalle altre norme sui sistemi di gestione. La sua attuazione può essere allineata o integrata con i requisiti esistenti relativi ad altri sistemi di gestione.

- **Test iniziale di autovalutazione**
- Inquadramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare: i requisiti cogenti e quelli volontari
- Il glossario da seguire e gli aspetti specifici dell'organizzazione
- Gli obiettivi generali di un sistema di gestione della sicurezza alimentare e la definizione del percorso da seguire per soddisfarli: inquadramento delle fasi per realizzare un sistema di gestione della sicurezza alimentare
- I requisiti relativi alla documentazione: l'individuazione delle esigenze di documentazione e dei criteri per redigerla
- La gestione dei documenti del sistema di gestione della sicurezza alimentare: Manuale, procedure, istruzioni di lavoro
- Le registrazioni relative alla sicurezza alimentare
- La responsabilità della direzione: impegno della Direzione, politica, obiettivi
- La pianificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare: l'individuazione degli aspetti da assicurare, l'individuazione dei criteri di individuazione dei punti critici di controllo, ecc.
- La responsabilità e l'autorità per la gestione della sicurezza alimentare: la struttura dei compiti
- Il rappresentante della Direzione per la sicurezza alimentare e la comunicazione interna
- La preparazione e risposta alle emergenze
- Il riesame da parte della Direzione
- Le competenze e l'addestramento delle risorse umane alla gestione della sicurezza alimentare
- La pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri: i programmi di prerequisiti (PRP) e loro definizione – Esempi applicativi
- Le fasi preliminari per consentire l'analisi dei pericoli: la composizione del gruppo per la sicurezza alimentare, le caratteristiche del prodotto e quelle del prodotto finito
- I diagrammi di flusso, l'individuazione delle fasi del processo e delle misure di controllo: definizione del piano di controllo e criteri adottabili
- L'analisi dei pericoli e la valutazione del loro impatto sui processi produttivi
- La selezione e l'individuazione delle misure di controllo
- La costituzione di programmi di prerequisiti operativi e nesso con l'analisi HACCP
- Il sistema di rintracciabilità: definizione dei confini della rintracciabilità
- La gestione delle non conformità ed i criteri di individuazione dei prodotti non sicuri
- Le azioni correttive e quelle preventive
- La validazione della combinazione delle misure di controllo ed i criteri adottabili
- Le verifiche ispettive interne in relazione alla valutazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare
- Il riesame della Direzione e gli elementi da considerare in input ed output
- L'aggiornamento per la valutazione del sistema di gestione della sicurezza
- **Test di autovalutazione finale per misurare l'apprendimento**

A integrazione dei contenuti del corso, si prevedono testimonianze qualificate, di aziende del settore agroalimentari, relative all'applicazione della UNI EN ISO 22000. A conclusione del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza.