



MASTER

Applicazione della qualità in aziende agroalimentari

MODULI

- > Requisiti cogenti applicabili
- > Rintracciabilità di filiera agroalimentare
- > Sistemi di sicurezza ed igiene degli alimenti
- > Audit interni

Obiettivi generali

- Fornire le informazioni e gli strumenti idonei alla impostazione di sistemi qualità in campo agroalimentare
- Inquadrare la vasta normativa cogente applicabile
- Insegnare a saper progettare un sistema di sicurezza alimentare, in accordo sia a requisiti cogenti, che volontari
- Presentare un quadro completo di norme applicabili, sia alla rintracciabilità di filiera agroalimentare, che a quella di gestione della sicurezza ed igiene degli alimenti

Destinatari

Responsabili qualità, logistica, produzione, commerciali

Durata 3 mesi

A integrazione dei contenuti teorici di ogni modulo, si prevedono testimonianze qualificate, sia di responsabili di Enti di certificazione, sia di altre aziende che hanno intrapreso l'applicazione della normativa in campo agroalimentare.

A conclusione del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza.

Il sistema qualità in campo agroalimentare

Le norme del Settore agroalimentare stanno subendo in quest'ultimo periodo di tempo notevoli e significative evoluzioni, dovute alla sempre maggiore attenzione posta dai governi nazionali e dalla Comunità Europea sul tema della sicurezza e qualità degli alimenti.

Ciò spiega il significativo sviluppo e creazione di nuovi standard che assicurino al consumatore la sicurezza degli alimenti che consuma, l'igiene degli stessi e la loro qualità.

Numerosi sono stati i requisiti cogenti messi a punto dalla Comunità Europea o addirittura definiti a livello mondiale per assicurare a tutti i consumatori alimenti che siano sicuri ed affidabili.

Tra questi ne citiamo alcuni quali: Regolamento CE n° 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, il Codex Alimentarius del luglio 2006, che ratifica, per le diverse tipologie di prodotti, le

intese raggiunte tra i diversi Paesi, in merito alle caratteristiche, conservazione, proprietà possedute, ed altri requisiti dagli alimenti e prodotti. Inoltre i requisiti definiti in Italia, per la gestione dell'igiene e sicurezza degli alimenti (D. l.vo 26 maggio 1997 n. 155), stabiliscono complessivamente un numero sempre maggiore di "paletti" necessari ed utili a tutelare il consumatore e fornirgli le garanzie della sicurezza alimentare.

Inoltre, gli studi normativi in merito alla qualità, sicurezza ed igiene degli alimenti hanno portato i Paesi che aderiscono al Comitato ISO (International Organization for Standardization) a studiare ed emettere una serie di norme volontarie che, da un lato permettano di indicare concreti iter di applicazione dei numerosi requisiti cogenti in vigore, dall'altro consentono alle organizzazioni "virtuose" di poter dimostrare la loro capacità di assicurare sistemi di gestione efficaci e reattivi a fronte di eventuali situazioni esterne negative, consentendo

anche l'attuazione di un processo di miglioramento continuo.

Le norme volontarie si sono quindi sviluppate su due distinti filoni:

1. quelle che assicurano l'attuazione di sistemi di rintracciabilità di filiera, in grado di poter dimostrare dalle origini fino alla realizzazione del prodotto finito al consumatore finale l'applicazione di buone norme di gestione, in linea con i requisiti cogenti e con le esigenze specifiche del settore. A questa categoria sono annoverabili la UNI 22005 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" Principi generali per la progettazione e l'attuazione
2. quelle che definiscono i criteri organizzativi e gestionali per la realizzazione di un sistema di gestione che assicuri la sicurezza alimentare degli alimenti. A questa categoria sono annoverabili la UNI EN ISO 22000 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare, le norme IFS (Internazionale)

tional Food Standard), BRC (British Retail Consortium).

Tutto ciò ha richiesto ai produttori, trasformatori, venditori dei prodotti alimentari – ognuno per le attività che loro competono – di recepire principi, strumenti e metodi a volte nuovi per essere in linea non solo con le leggi, ma poter dimostrare “una marcia in più” che si traduce in vantaggio competitivo nei confronti dei concorrenti. Basti pensare a tal proposito l’ancora piccolo numero di organizzazioni che in Italia hanno conseguito la certificazione di filiera in accordo con la norma UNI 22005, per capire il lungo cammino che ancora è da fare nel campo della qualità, sicurezza ed igiene degli alimenti.

Il Master che si propone nel seguito, della durata complessiva di 10 gg. , si caratterizza per delineare un percorso strutturato di conoscenza, innanzitutto, e poi di capacità di applicazione

degli standard specifici, consentendo la realizzazione all’interno delle specifiche realtà dei partecipanti, di scegliere applicare e realizzare ottimizzazioni organizzative valide.

Le modalità di erogazione sono di tipo modulare, prevedendo attività applicative, tarate sulle esigenze dei partecipanti, tra un modulo e quello successivo, in modo da concretizzare “l’imparare facendo”.

Gli aspetti sui quali verte il Master sono:

- requisiti cogenti applicabili 2gg.
- rintracciabilità di filiera agroalimentare 2gg.
- sistemi di sicurezza ed igiene degli alimenti 3gg.
- verifiche ispettive interne 2gg.

Al termine del Master è prevista una giornata conclusiva necessaria ad illustrare, anche con testimonianze qualificate di aziende ed Organismi di certificazione i criteri di scelta dei diversi standard applicabili nelle rispet-

tive realtà, attraverso un modello predisposto dallo Studio Lanna, che permette un’efficace scelta degli standard volontari più consoni alle specificità dell’organizzazione.



1. Requisiti cogenti applicabili

MASTER

Applicazione della qualità
in aziende agroalimentari

MODULI

- > Requisiti cogenti applicabili
- > Rintracciabilità di filiera agroalimentare
- > Sistemi di sicurezza ed igiene degli alimenti
- > Audit interni

Obiettivi

Rimettere a fuoco i requisiti cogenti, proponendo criteri di adozione efficaci e, ove possibile sinergici, al fine di ottimizzare risorse e tempi per l'applicazione..

Nello specifico fornirà:

- conoscenze delle principali leggi e Regolamenti
- comprensione delle interazioni esistenti tra i diversi requisiti cogenti
- comprensione dell'adottabilità all'interno delle rispettive aziende

Durata 2 gg.

Contenuti

- Il quadro normativo in campo agroalimentare
- L'Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) e la norma UNI 10854 "Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP"
- I prerequisiti del sistema di autocontrollo
- L'analisi dei pericoli in relazione al processo, al prodotto ed alla sua destinazione d'uso
- Identificazione dei punti critici di controllo (CCP)
- Elementi di gestione del sistema: attività di verifica, azioni correttive e preventive, addestramento e qualifica del personale, riesame del sistema aziendale di autocontrollo, sistema documentale e registrazioni
- Il regolamento CEE N.178/2002 in merito all'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e alle procedure nel campo della sicurezza alimentare: i principi ed i requisiti da soddisfare
- La legislazione alimentare generale ed i principi della legislazione alimentare
- Gli obblighi generali del commercio alimentare
- I requisiti di sicurezza dei mangimi
- Gli obblighi relativi agli alimenti e le Autorità per la sicurezza alimentare
- Le principali leggi applicabili alle diverse tipologie di sostanze alimentari commerciabili
- Cenni al Codex Alimentarius ed ai requisiti applicabili
- Quadri sinottici riassuntivi per le principali tipologie di alimenti
- Test di autovalutazione dell'apprendimento

2. Rintracciabilità di filiera agroalimentare

MASTER

Applicazione della qualità
in aziende agroalimentari

MODULI

- > Requisiti cogenti applicabili
- > Rintracciabilità di filiera agroalimentare
- > Sistemi di sicurezza ed igiene degli alimenti
- > Audit interni

Obiettivi

- far comprendere i requisiti di rintracciabilità da assicurare
- illustrare le metodiche da adottare ed i criteri per assicurare la conformità alla norma
- far comprendere gli obblighi derivanti dall'adozione di un sistema di rintracciabilità di filiera

Durata 2 gg.

Contenuti

- Presentazione del quadro normativo applicabile per assicurare la rintracciabilità di filiera
- I requisiti della norma UNI EN ISO 22005:2008
- Il glossario della rintracciabilità di filiera
- I principi e gli obiettivi: i requisiti da soddisfare
- La progettazione di un sistema di rintracciabilità ed i criteri da soddisfare: obiettivi, requisiti legislativi, prodotti o ingredienti, posizione nella filiera agroalimentare, flusso di materiali, requisiti relativi alle informazioni, procedure, documentazione
- Requisiti relativi alla documentazione: il manuale e le procedure e loro contenuto
- La realizzazione del sistema di rintracciabilità: la definizione del prodotto nelle e tra le organizzazioni coinvolte, le modalità di registrazione dei flussi materiali, le modalità di segregazione o separazione da altri prodotti, l'accordo di filiera, le modalità e le responsabilità per la gestione dei dati, le modalità di gestione e controllo del sistema
- Il controllo iniziale del sistema: il piano di controllo e suoi contenuti e modalità di gestione tra le aziende della filiera
- Il piano di rintracciabilità
- La gestione delle non conformità tra le aziende della filiera
- L'addestramento del personale: pianificazione, erogazione e monitoraggio dell'efficacia
- La verifica periodica interna al sistema di rintracciabilità di filiera: pianificazione, esecuzione, verifica ed azioni successive
- Esempi applicativi in specifici settori merceologici della rintracciabilità di filiera
- Test di autovalutazione dell'apprendimento

3. Sistemi di sicurezza ed igiene degli alimenti

MASTER

Applicazione della qualità
in aziende agroalimentari

Obiettivi

- Illustrare i requisiti dei diversi standard applicabili
- Delineare un quadro sintetico delle norme applicabili in campo agroalimentare

MODULI

- > Requisiti cogenti applicabili
- > Rintracciabilità di filiera agroalimentare
- > Sistemi di sicurezza ed igiene degli alimenti
- > Audit interni

Durata 3 gg.

Contenuti

- Inquadramento delle norme volontarie relative alla sicurezza ed igiene degli alimenti: gli standard BRC (British Retail Consortium)– Food, l'International Food Standard, UNI EN ISO 22000
- Un confronto tra i vari standard: criteri di scelta ed applicazione
- Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare: il sistema di gestione HACCP, il sistema, il team HACCP, l'analisi HACCP
- I requisiti relativi alla documentazione
- La responsabilità della direzione: orientamento al Cliente, responsabilità ed autorità, il responsabile del gruppo per la sicurezza alimentare, comunicazione, preparazione e risposta alle emergenze
- La gestione delle risorse: umane, infrastrutture ed ambiente di lavoro
- I requisiti e gli accorgimenti per le risorse umane: indumenti di protezione per il personale, igiene personale, accesso alle zone di manipolazione, materie prime, preparazione, produzione, confezionamento e stoccaggio, controllo medico, formazione e comunicazione interna
- I requisiti per le infrastrutture: locali ed attrezzature, abbigliamento di lavoro - copricapo, calzature, protezione del viso - accesso del personale alle aree di produzione, confezionamento e spedizione, servizi igienici, spazi di riposo e mense, spogliatoi, abbigliamento per le aree interne ed esterne,
- La realizzazione del prodotto: concetti base
- Il riesame del contratto e le specifiche tecniche di prodotto
- La progettazione e sviluppo prodotto
- Gli approvvigionamenti
- Il confezionamento del prodotto: materiali utilizzati, imballaggi, assenza da contaminazioni
- Il monitoraggio delle prestazioni dell'organizzazione
- I requisiti specifici per la manipolazione del prodotto
- I requisiti delle strutture e degli ambienti: la posizione del sito produttivo, il layout ed il flusso del prodotto, l'impianto di fabbricazione (zone di manipolazione materie prime, preparazione, produzione, confezionamento e stoccaggio), condizioni interne delle infrastrutture (muri, pavimenti, soffitti/controsoffitti, finestre, illuminazione, climatizzazione/aerazione, approvvigionamento acqua potabile, igiene e pulizia, rifiuti e loro smaltimento, controllo degli infestanti, rotazione dei prodotti, trasporto)
- La manutenzione degli impianti: pianificazione manutenzione, affidamento a ditte esterne e loro controllo, gestione parti di ricambio
- Gli impianti e le apparecchiature: criteri per ridurre al minimo il rischio di una contaminazione del prodotto
- Impianti e validazione dei processi
- La taratura e verifica delle apparecchiature di misurazione e controllo
- La rintracciabilità: concetti generali, la rintracciabilità degli organismi geneticamente modificati (OGM), la gestione del rischio allergeni
- Le misurazioni, analisi e miglioramento: inquadramento generale
- Gli audit interni: pianificazione, esecuzione, reporting
- Esempi di check list per audit relativi ad igiene e sicurezza degli alimenti
- Il controllo del processo: controllo quantitativo, il rischio di contaminazione fisica e chimica, il rilevamento dei metalli e corpi estranei
- Il rilevamento metalli e corpi estranei
- Il rilascio del prodotto
- L'analisi del prodotto
- La gestione dei reclami dei consumatori
- Il richiamo e ritiro del prodotto
- Il trattamento dei prodotti non conformi
- Le azioni correttive e preventive
- Presentazione di un confronto tra i vari standard illustrati
- Test finale di autovalutazione dell'apprendimento

4. Audit interni

MASTER

Applicazione della qualità
in aziende agroalimentari

MODULI

- > Requisiti cogenti applicabili
- > Rintracciabilità di filiera agroalimentare
- > Sistemi di sicurezza ed igiene degli alimenti
- > **Audit interni**

Obiettivi

- Illustrare le finalità e gli obiettivi degli audit interni
- Far comprendere le modalità di esecuzione degli audit interni
- Presentare esempi concreti di esecuzione degli audit interni

Durata 2 gg.

Contenuti

- Gli audit del sistema di gestione della sicurezza ed igiene degli alimenti come mezzo per misurare la conformità e l'efficacia del sistema di gestione
- La norma UNI EN ISO 19011: inquadramento della norma e requisiti
- Il glossario dell'audit
- La gestione di un programma di audit: illustrazione di un flusso di processo per la gestione di un programma di audit, responsabilità e procedura di audit
- Le fasi del processo di audit: la preparazione dell'audit e l'esame della documentazione
- Le fasi del processo di audit: l'esecuzione dell'audit in base alle check list predisposte
- Le fasi del processo di audit: il reporting ed i criteri di registrazione dell'audit e delle risultanze emerse
- Il comportamento dell'auditor e quella del verificato: la tattica dell'auditor
- Le azioni correttive da predisporre a fronte di non conformità emerse
- Esempi di check list in campo agroalimentare
- Simulazione in aula di un audit da eseguire
- Test di autovalutazione dell'apprendimento