Agrifood & Beverage

LEAD AUDITOR HACCP DI 1^ E 2^ PARTE

Corso online

25, 26 e 27 marzo 2026 - 24h

Descrizione del corso

LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO HACCP DI 1^ E 2^ PARTE - RICONOSCIUTO ACS ITALIA

Il corso si svolge nei giorni 25, 26 e 27 marzo 2026

Il corso è accreditato dal *Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari* e riconosce 24 **crediti formativi OTAN**.

Destinatari

Il corso si rivolge a coloro che intendono valorizzare ed ottimizzare l'applicazione dell' autocontrollo secondo il metodo HACCP, oltre la cogenza, nonché a coloro che pianificano ed eseguono attività di audit - nel proprio stabilimento e/o presso i fornitori - aventi come criteri i requisiti igienico sanitari: responsabili controllo qualità, responsabili gestione qualità, personale operativo nell'ambito del Sistema Qualità, consulenti, personale degli organismi di controllo, responsabili di produzione, personale di organismi di Vigilanza e di Controllo.
Per i neofiti

Partendo dalla certezza che il rischio zero non esiste, è importante conoscere un modello consolidato ed evoluto, per definire e misurare il livello di rischio residuo.
Per gli esperti
• per rivedere il modello (anche alla luce delle frequenti contestazioni da Agenzie di Tutela, clienti, ispettori);
• per mettere in discussione le convinzioni consolidate;

• per migliorare il modello impiegato per la garanzia della sicurezza alimentare

Obiettivi

Gli obiettivi del corso sono i seguenti:

Fornire:
• un approccio sistemico alla gestione della sicurezza alimentare, secondo il Codex Alimentarius;
• un riferimento normativo adeguato all'approccio della Sicurezza Alimentare
• un modello di approccio logico, scientifico e ragionato.

Progettare e condurre audit di 1' e 2' parte

• con obiettivi chiari
• con utilizzo di modelli
• con un approccio alla sostanza

Ottenere informazioni realmente utili sullo stato del sistema, o dei singoli processi:
• rispetto agli obiettivi dell'audit,
• sulla capacità di adattarsi al cambiamento,
• sulla comprensione di rischi e opportunità presenti in quei determinati contesti

Condurre azioni volte al miglioramento continuo in senso proattivo e non reattivo

Stimolare:
• lo sviluppo di un metodo di valutazione critico
• curiosità e approfondimento, basati sulla passione nel perseguire obiettivi di miglioramento.

Contenuto

I contenuti del corso comprendono:
• legislazione, Codex e norme UNI e ISO: differenze e similitudini di approccio;
• i principi dell'HACCP secondo il Codex Alimentarius;
• l'analisi dei pericoli, l'individuazione e la gestione dei CCP;
• la gestione del sistema di autocontrollo;
• la pianificazione degli audit del sistema di autocontrollo igienico;
• le metodologie di conduzione degli audit del sistema di autocontrollo igienico;
• la stesura della documentazione relativa all'audit: non conformità e rapporto di verifica.

Durante il corso verranno svolte esercitazioni sull'analisi dei pericoli (HA), sull'individuazione dei punti di controllo critici e loro gestione (CCP), sulla modalità di formalizzazione delle non conformità e sulla redazione del rapporto di audit, utilizzando esempi e casi studio tratti da esperienza vissuta

Certificati/Attestati rilasciati

Ai corsisti verrà proposto un test di verifica di apprendimento, al fine di valutare il livello di conoscenza raggiunto. Ai corsisti che supereranno il test verrà rilasciato un attestato di superamento esame; in caso contrario verrà rilasciato un attestato di partecipazione

Programma

25 marzo 2026

Orari:

Dalle ore 8:45 alle ore 17:30 (pausa pranzo 12.45 / 13.30)

1. Sicurezza alimentare e Legislazione
2. Tappe storiche e nascita del Codex Alimentarius per HACCP
3. Codex Alimentarius per la garanzia della sicurezza alimentare…ed anche oltre, verso la ISO 22000!

Sintesi: aspetti caratterizzanti

CAP 1: GHP, ovvero Buone Pratiche Igieniche

CAP 2: Analisi dei pericoli e “Critical Control Point”
• Formazione di un team HACCP (step1)
• Descrizione del prodotto (step 2) e della sua destinazione d’uso (step 3)

26 marzo 2026

Orari:

Dalle ore 8:45 alle ore 17:30 (pausa pranzo 12.45 / 13.30)

• Descrizione del processo con la messa a punto del diagramma di flusso (step 4) e conferma in sito (step 5)
• Conduzione dell’analisi dei pericoli (step 6-principio 1)
• Determinazione delle misure di controllo ed individuazione dei punti critici di controllo (step 7-principio 2)
• Determinazione di limiti critici (step 8-principio 3), sistema di monitoraggio (step 9-principio 4), azioni correttive per ogni CCP (step 10-principio 5)
• Definizione delle procedure di validazione e di verifica (step 11-principio 6)
• Definizione di un sistema di gestione della documentazione e delle registrazioni (step 12-principio 7)

27 marzo 2026

Orari:

Dalle ore 8:45 alle ore 17:30 (pausa pranzo 12.45 / 13.30)

La pianificazione degli Audit Interni del Sistema di autocontrollo igienico
• Le metodologie di conduzione degli Audit Interni del Sistema di autocontrollo igienico
• La stesura della documentazione relativa alla Verifica Ispettiva: non conformità e rapporto di verifica
• Test di valutazione finale

Esercitazioni sulla modalità di formalizzazione delle non conformità e sulla redazione del rapporto di verifica ispettiva