Agrifood & Beverage

# GESTIONE DEL RISCHIO CHIMICO NEGLI ALIMENTI: PROCESSI, MATERIALI E PREREQUISITI IGIENICI

Corso online



**13/01/2027 - 8h**

## Descrizione del corso

I pericoli chimici rappresentano una delle sfide più complesse nella gestione della sicurezza alimentare. Contaminanti ambientali, residui, sostanze derivanti dai processi produttivi, materiali a contatto e prodotti utilizzati nelle attività di sanificazione possono influenzare la conformità e la sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera.

Questo corso fornisce una visione chiara e pratica del rischio chimico, integrando gli aspetti normativi con l'applicazione operativa all'interno del sistema HACCP. Attraverso esempi concreti, casi reali ed esercitazioni guidate, i partecipanti acquisiranno strumenti utili per individuare i pericoli, valutarne la significatività e definire adeguate misure di prevenzione e controllo.

**OBIETTIVI:**

- inquadrare il rischio chimico nell'ambito del sistema HACCP;
- riconoscere le principali fonti di contaminazione chimica;
- orientarsi nei principali requisiti normativi;
- interpretare correttamente i risultati delle analisi di laboratorio;
- valutare la significatività dei pericoli e definire adeguate misure di controllo;
- applicare efficacemente prerequisiti e procedure di sanificazione per la prevenzione del rischio.

DESTINATARI:
Responsabili e addetti Qualità, componenti del Team HACCP, responsabili di produzione, responsabili acquisti e qualifica fornitori, consulenti, auditor, tecnologi alimentari e operatori di laboratorio.

## Prerequisiti

È utile una conoscenza di base dei principi HACCP; non sono richieste competenze specialistiche di chimica analitica.

## Certificati/Attestati rilasciati

Agli iscritti viene rilasciato un attestato di partecipazione.

## Programma

### 13 gennaio 2027 dalle ore 8.45 alle 17.30

1. Sicurezza alimentare e HACCP
2. Pericoli chimici dall’ambiente
3. Pericoli chimici dagli ingredienti e dalla produzione primaria
4. Pericoli chimici dal processo e dalla tecnologia di trattamento
5. Pericoli chimici dai materiali a contatto (MOCA)
6. Prevenzione: prerequisiti e sanificazione