

Scheda d'iscrizione al Corso
HA 40 - Milano, 2 dicembre 2008

NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE _____

AZIENDA DI APPARTENENZA _____

INDIRIZZO SEDE LEGALE _____

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

P. IVA (OBBLIGATORIO) _____ CODICE FISCALE (OBBLIGATORIO) _____

TELEFONO _____ FAX _____

E-MAIL _____

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 300,00 + IVA 20%

DATI PER LA FATTURAZIONE (OBBLIGATORI)

N.B.: SE ESENTI IVA ALLEGARE ATTESTAZIONE RELATIVA

INTESTAZIONE FATTURA _____

INDIRIZZO _____

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

CODICE FISCALE _____ P. IVA _____

E-MAIL _____

DESTINATARIO FATTURA SE DIVERSO DALL'INTESTAZIONE FATTURA _____

INDIRIZZO _____

CAP _____ CITTÀ _____ PROV. _____

ESTREMI PAGAMENTO QUOTA DI PARTECIPAZIONE

IMPORTANTE: È NECESSARIO ALLEGARE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI PAGAMENTO UTILIZZATO

BONIFICO BANCARIO ASSEGNO BANCARIO

DATA DI COMPILAZIONE _____ FIRMA E TIMBRO _____

INFORMATIVA PER LA TUTELA DELLA PRIVACY

In riferimento al D.Lgs. n. 196/03 sulla tutela della privacy, Vi comunichiamo quanto segue:

1. I dati da Voi forniti verranno utilizzati al fine di registrare la Vostra partecipazione al Corso saranno inseriti in una nostra banca dati informatica relativa ai clienti delle attività formative.
 2. I dati vengono richiesti ai fini della corretta regolarizzazione della Vostra iscrizione e per l'emissione della relativa fattura.
 3. I dati non saranno oggetto di diffusione ma potranno essere utilizzati per informarvi su ulteriori attività di CERTIQUALITY S.r.l.
 4. Il titolare del trattamento è CERTIQUALITY S.r.l., con sede a Milano - Via G. Giardino 4.
- Con la sottoscrizione della presente l'interessato fornisce il consenso all'invio di comunicazioni commerciali ai sensi dell'art. 130 n. 1 (D.Lgs. n. 196/03). L'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del citato Decreto (richiesta di cancellazione, integrazione modificazione dei dati, ecc.). Per una visione completa dell'informativa, e per una presa di coscienza di tutti i diritti spettanti all'interessato, lo stesso potrà visionare il sito www.certiquality.it o rivolgersi direttamente a CERTIQUALITY S.r.l. via e-mail all'indirizzo: privacy@certiquality.it.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per l'iscrizione, **inviare solo questo foglio compilato e fotocopia del pagamento** al numero di fax:

02 80691711.

L'accettazione dell'iscrizione è tacita, salvo differente comunicazione. La sostituzione del Partecipante iscritto è consentita previa comunicazione scritta.

CERTIQUALITY si riserva il diritto di modificare senza preavviso le informazioni contenute in questa brochure.

SEDE DEL CORSO

Il Corso si terrà presso:
GRAND HOTEL PLAZA - P.zza Diaz 3 - 20123 MILANO - tel. 02 8555



Metro: linee 3/gialla e 1/rossa (fermata Duomo)
Tram: linee 1, 2, 3, 12, 14, 16, 19, 24, 27 (fermata Duomo)

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento della quota di partecipazione (che comprende la documentazione e gli atti del Corso, i coffee-break e la colazione di lavoro) dev'essere effettuato prima dell'inizio del Corso tramite:

- Bonifico bancario intestato a CERTIQUALITY S.r.l. presso Banca Popolare di Sondrio - Ag. 20 - Via Canova 39 20145 MILANO (IBAN: IT98 C 05696 01619 000002737X30).
- Assegno bancario intestato a CERTIQUALITY S.r.l. "non trasferibile" da spedire a CERTIQUALITY S.r.l. Amministrazione - Via Gaetano Giardino 4 - 20123 MILANO.

Con l'invio della scheda d'iscrizione è necessario allegare fotocopia del bonifico bancario o dell'assegno.

La rinuncia alla partecipazione dà diritto alla restituzione della quota eventualmente già pagata a condizione che la comunicazione scritta pervenga a CERTIQUALITY S.r.l. - AREA FORMAZIONE con preavviso di almeno 7 giorni dalla data d'inizio del Corso.

CERTIQUALITY S.r.l. ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ
Via Gaetano Giardino 4 - 20123 MILANO - tel. 02 8069171 - certiquality@certiquality.it
VENEZIA: tel. 041 5094235/6/4 - BOLOGNA: tel. 051 58721.75/.86 -
FIRENZE: tel. 055 577304/9060233 - ROMA 06 97271.106/.098 - NAPOLI: tel. 081 5628494 -
BARI: tel. 080 5046136 - CATANIA: tel. 095 497087
C. F. e P. IVA 04591610961 - Reg. Imprese MI 04591610961 - R.E.A. MI 1759338

Corso

La normativa comunitaria e nazionale per la sicurezza alimentare

(HA 40)

MILANO, 2 dicembre 2008

Corsi per il completamento del PERCORSO FORMATIVO

HA 41 - La Sicurezza Alimentare - Il Codex Alimentarius e il metodo HACCP
3 dicembre 2008

HA 42 - Il Sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario per gli Alimenti di origine Animale
22 gennaio 2009

HA 43 - Il Sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario per gli Alimenti di origine non Animale
23 gennaio 2009

HA 60 - Auditor Interno di Sistemi di Gestione dell'Autocontrollo Igienico Sanitario
19-20 febbraio 2009

Per informazioni sui programmi dei Corsi di approfondimento
contattare la Segreteria dell'Area Formazione:
tel. 02 806917.80/39



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

AREA FORMAZIONE

Via Gaetano Giardino 4 - 20123 MILANO
tel. 02 806917.39/80 - fax 02 80691711
formazione@certiquality.it - www.certiquality.it

NUOVO!

Programma

Martedì, 2 dicembre 2008

Presentazione del Corso

Un consistente corpo normativo, comunitario e nazionale, supportato da linee guida e circolari esplicative ufficiali, definisce oggi l'insieme delle attività ed i limiti operativi che le Aziende devono attuare e rispettare per garantire la sicurezza alimentare.

La conoscenza di tali disposizioni risulta quindi necessaria per garantire che il legale rappresentante dell'Azienda agroalimentare possa soddisfare tali adempimenti così da immettere sul mercato soltanto prodotti sicuri e che, quindi, non arrechino danni al consumatore.

Il rispetto di tali principi e la loro applicazione, tradotta nella definizione di un adeguato sistema di autocontrollo, viene oltretutto a costituire un forte strumento per la gestione del rischio industriale e quindi di tutela della Azienda.

Lo scopo del Corso è quello di presentare e approfondire i contenuti dei principali dispositivi di legge e dei documenti esplicativi ufficiali di riferimento, così da permettere ai Partecipanti il corretto inquadramento della problematica per poter procedere al conseguente adeguamento dei sistemi aziendali in cui operano.

Destinatari

- Responsabili legali delle Aziende agroalimentari e di Aziende dell'indotto agroalimentare.
- Consulenti per gli aspetti legali che operano in Aziende agroalimentari e in aziende dell'indotto agroalimentare.
- Responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario di Aziende agroalimentari e di Aziende dell'indotto agroalimentare.
- Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale di Aziende agroalimentari e di Aziende dell'indotto agroalimentare.
- Auditor di Sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di Sistemi di gestione di industrie agroalimentari.
- Controllori ufficiali che eseguono attività di controllo nel settore agroalimentare.

Requisiti di accesso al Corso

Non sono richieste particolari conoscenze.

Attestato

Alla fine del Corso verrà rilasciato ai Partecipanti un Attestato di frequenza.

Con il superamento della verifica di apprendimento di questo Corso e del Corso successivo HA 41, il Partecipante conseguirà l'Attestato "HACCP Base Expert".

"Formazione CERTIQUALITY: la mossa vincente"

8.45	Registrazione dei Partecipanti
9.00	Presentazione del Corso
9.15	Il Reg. 178/2002/CE "Principi generali sulla legislazione alimentare e autorità sicurezza alimentare" e il D.Lgs. 190/2006 "Disciplina sanzionatoria per violazioni al Reg. 178-2002-CE" e le inerenti linee guida applicative
10.00	Il Reg. 852/2004/CE "Igiene prodotti alimentari", il Reg. 853/2004/CE "Igiene alimenti di origine animale" e le inerenti linee guida applicative (I parte)
10.45	Coffee-break
11.00	Il Reg. 852/2004/CE "Igiene prodotti alimentari", il Reg. 853/2004/CE "Igiene alimenti di origine animale" e le inerenti linee guida applicative (II parte)
12.30	Pausa pranzo
13.30	Cenni sui compiti del controllore ufficiale e l'attività di controllo, ai sensi del Reg. 882/2004/CE "Controlli ufficiali su mangimi, alimenti e benessere animale" e del Reg. 854/2004/CE "Controlli ufficiali su prodotti di origine animale"
14.30	Le abrogazioni normative ai sensi del D.Lgs. 193/2007 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"
15.30	Coffee-break
15.45	La valutazione di efficienza dei processi di produzione di alimenti e la conformità dei prodotti alimentari, ai sensi del Reg. 2073/2005/CE "Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari", delle modifiche ed integrazioni ad esso apportate dal Reg. 1441/2007/CE e della Determinazione 93CSR "Linee guida sull'applicazione del Reg. 2073/2005/CE" della Conferenza Permanente Stato Regioni
17.15	Verifica di apprendimento
17.30	Correzione della verifica di apprendimento
18.00	Chiusura del Corso

Docente: V. NATALI

PERCORSO FORMATIVO per Esperti della Progettazione, Gestione e Verifica di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario

CERTIQUALITY ha studiato e messo a punto un **percorso formativo** per il Settore Agro-alimentare il cui **Obiettivo** è quello di formare delle **professionalità qualificate** con relative **attestazioni**, ottenibili dopo la frequenza ai Corsi ed il superamento di esami intermedi per l'accertamento dei livelli di competenza ed esperienza raggiunti.

Il dettaglio del percorso, qui di seguito riportato, è composto da **5 Corsi e 2 esami**. Il contenuto di ogni singolo Corso è a disposizione sul sito www.certiquality.it/formazione. Precisiamo che comunque è possibile la frequenza a singoli Corsi, nel caso in cui non si voglia attendere al percorso formativo nel suo complesso.

STRUTTURA DEL PERCORSO

- **"HACCP Base Expert" - Esperto in Normativa e Codex Alimentarius nell'ambito della Sicurezza Alimentare**
Requisiti per ottenere la qualifica:
 - frequenza ai primi 2 Corsi proposti (**HA 40** e **HA 41**) e superamento delle relative verifiche di apprendimento.
- **"HACCP Intermediate Expert" - Esperto nella progettazione di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitari**
Requisiti per ottenere la qualifica:
 - qualifica di **HACCP Base Expert**;
 - frequenza al 3° e 4° Corso proposto (**HA 42** e **HA 43**) e superamento delle relative verifiche di apprendimento;
 - esperienza documentata di almeno 1 anno di attività nell'ambito di gruppi di lavoro ("Team HACCP") o nella gestione di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitari oppure Laurea in discipline scientifiche correlate alle produzioni agroalimentari o zootecniche;
 - superamento di esame finale con prova scritta ed orale.
- **"HACCP Higher Expert" - Esperto nella progettazione, definizione, gestione e verifica dei Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitari (*)**
Requisiti per ottenere la qualifica:
 - qualifiche di **HACCP Base Expert** e di **HACCP Intermediate Expert**;
 - frequenza all'ultimo Corso proposto (**HA 60**);
 - partecipazione documentata a 5 verifiche (di I Parte, II Parte, III Parte) di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitari o degli schemi BRC e IFS o delle norme UNI 10854 e ISO 22000, di cui almeno 3 sostenute come parte verificata;
 - superamento di esame finale con prova scritta ed orale.

(*) contestualmente alla qualifica di **Higher Expert**, superando l'esame finale, il Partecipante otterrà anche la **Qualifica di Auditor Interno** dei Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario.

I TITOLI DEI CORSI PROPOSTI SONO RIPORTATI NEL FRONTESPIZIO