

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 e 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](http://www.certiquality.it) o rivolgersi direttamente a CERTIQUALITY S.r.l. via e-mail all'indirizzo: [privacy@certiquality.it](mailto:privacy@certiquality.it).

**MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

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

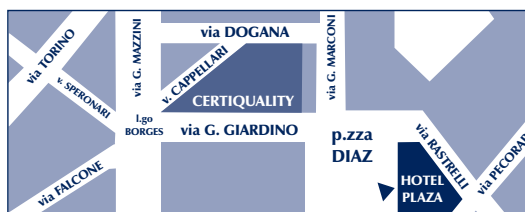
**02 80691711.**

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](mailto: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 sicurezza alimentare -  
Il Codex Alimentarius  
e il metodo HACCP**

(HA 41)

**MILANO, 3 dicembre 2008**

**Corsi per il completamento  
del PERCORSO FORMATIVO**

**HA 40 - La normativa comunitaria e nazionale per la  
sicurezza alimentare**  
2 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](mailto:formazione@certiquality.it) - [www.certiquality.it](http://www.certiquality.it)

**NUOVO!**

## Programma

Mercoledì, 3 dicembre 2008

### Presentazione del Corso

I Regolamenti comunitari in vigore, relativi della sicurezza delle produzioni agroalimentari, hanno chiaramente e definitivamente sancito, per tutte le tipologie di alimenti, l'obbligo di definire, applicare e verificare degli efficaci sistemi di autocontrollo igienico sanitario. La stessa normativa, in un ambito di armonizzazione comunitaria e di standardizzazione di principi e di metodi, ha stabilito che tali sistemi di autocontrollo devono essere definiti mediante l'applicazione, in toto o in forma semplificata, a seconda delle tipologie di Aziende e produzioni, del metodo HACCP, così come descritto dal Codex Alimentarius.

Il Corso si prefigge lo scopo di trattare nel dettaglio il documento "CAC-RCP1-1969 (Rev. 4 - 2003) - General principles of food hygiene", così da approfondire tutti gli aspetti, inerenti ai requisiti e al metodo HACCP, per permettere, quindi, ai Partecipanti, la sua corretta interpretazione e fornire loro tutti gli strumenti metodologici ed operativi necessari, per l'aumento delle loro competenze e della loro consapevolezza, che potranno poi tradursi nello studio e definizione di sistemi di autocontrollo adeguati a tutte le tipologie di Aziende e produzioni, dato che le stesse presentano, o possono presentare, differenze interpretative e applicative sostanziali, a seconda delle dimensioni aziendali, delle dimensioni produttive, della criticità dei prodotti e della sensibilità dei consumatori.

### Destinatari

- 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.
- Direzioni di Stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle Aziende agroalimentari e delle industrie 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 precedente **HA 40**, il Partecipante consegnerà l'Attestato "HACCP Base Expert".

"Formazione CERTIQUALITY: la mossa vincente"

- 8.45 Registrazione dei Partecipanti
- 9.00 **Scopo, uso e definizioni del documento del Codex Alimentarius "CAC-RCP1-1969 (Rev. 4 - 2003) - General principles of food hygiene"**
- 9.45 **La gestione della sicurezza alimentare nella produzione primaria**
- 10.15 **Corretta definizione e gestione degli ambienti esterni, delle strutture, degli ambienti interni, delle linee di produzione, dei flussi operativi e produttivi delle industrie alimentari e dei trasporti e relative attività di manutenzione e pulizia**
- 10.45 *Coffee-break*
- 11.00 **Gestione dell'igiene del personale**
- 11.45 **Controllo operativo, formazione del personale aziendale e informazione del consumatore**
- 12.30 *Pausa pranzo*
- 13.30 **Il metodo HACCP e le linee guida per la sua applicazione: definizioni, principi, linee guida e metodologia applicativa, formazione sul metodo e sulla sua applicazione (I parte)**
- 15.30 *Coffee-break*
- 15.45 **Il metodo HACCP e le linee guida per la sua applicazione: definizioni, principi, linee guida e metodologia applicativa, formazione sul metodo e sulla sua applicazione (II parte)**
- 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.formazione.it](http://www.certiquality.formazione.it). 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