

Scheda d'iscrizione al Corso:
**I nuovi Regolamenti della Comunità Europea
per il Sistema di Autocontrollo Igienico-Sanitario**
(HA 58)
Milano, 26 gennaio 2006

NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE

AZIENDA DI APPARTENENZA

INDIRIZZO

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

DESTINATARIO FATTURA SE DIVERSO DALL'INTESTAZIONE FATTURA

INDIRIZZO

CAP CITTÀ PROV.

TELEFONO FAX

E-MAIL

ESTREMI PAGAMENTO QUOTA DI PARTECIPAZIONE

ASSEGNO N. DEL BANCA

BONIFICO DEL BANCA

NOTE CERTIQUALITY

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 e per eventuali comunicazioni mirate.
2. I dati vengono richiesti ai fini della corretta regolarizzazione della Vostra iscrizione e per l'emissione della relativa fattura.
3. Per i diritti a Voi riservati dal D.Lgs. 196/03, si rimanda ai disposti di cui al Titolo II del Decreto.

Modalità di partecipazione

Per l'iscrizione si prega d'inviare la scheda, completata, a:
CERTIQUALITY S.r.l. - AREA FORMAZIONE - fax 02 80691.711.
L'accettazione dell'iscrizione è tacita, salvo differente comunicazione da parte di CERTIQUALITY.
La sostituzione del partecipante iscritto con altro nominativo è consentita; dev'essere comunque tempestivamente segnalata a CERTIQUALITY S.r.l. - AREA FORMAZIONE.
CERTIQUALITY si riserva il diritto di modificare senza preavviso le informazioni contenute in questa brochure.

SEDE DEL CORSO

Il Corso si terrà presso: CERTIQUALITY S.r.l. (**IV piano**)
Via Gaetano Giardino 4 - 20123 MILANO - tel. 02 80691.780/.739

MEZZI PUBBLICI

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:

- Assegno bancario intestato a CERTIQUALITY S.r.l. "non trasferibile" da spedire a CERTIQUALITY S.r.l. Amministrazione - Via Gaetano Giardino 4 - 20123 MILANO;
- Bonifico bancario intestato a CERTIQUALITY S.r.l. sul c/c n. 000002737X30 - Banca Popolare di Sondrio - Ag. 20 - Via Canova 39 - 20145 MILANO (CIN C - ABI 05696 - CAB 01619).

Si prega di allegare la copia 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
AREA FORMAZIONE - Via Gaetano Giardino 4 - 20123 MILANO
tel. 02 80691.780/.739 - fax 02 80691.711 - formazione@certiquality.it - www.certiquality.it
VENEZIA: tel. 041 5094235/6 - FIRENZE: tel. 055 5001487 - ROMA 06 32803288
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

"Formazione CERTIQUALITY: la mossa vincente"

Corso
**I nuovi Regolamenti
della Comunità Europea
per il Sistema di Autocontrollo
Igienico-Sanitario**
(HA 58)

MILANO, 26 gennaio 2006



**ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ
AREA FORMAZIONE**

Via Gaetano Giardino 4 - 20123 MILANO
tel. 02 80691.780/.739 - fax 02 80691.711
formazione@certiquality.it - www.certiquality.it

Programma

Giovedì, 26 gennaio 2006

CERTIQUALITY

"Formazione CERTIQUALITY: la mossa vincente"

- 8.45 Registrazione dei Partecipanti
- 9.00 **Presentazione del Corso**
- 9.15 **L'evoluzione della normativa del Settore Agro-alimentare: dal "Libro bianco" ai nostri giorni**
- 9.45 **Il Regolamento 178/2002/CE e i concetti di analisi dei pericoli, valutazione del rischio, rintracciabilità, richiamo del prodotto difettoso dal mercato e definizione dell'Autorità garante della sicurezza degli alimenti**
- 10.45 *Coffee-break*
- 11.00 **Il Regolamento 183/2005/CE: igiene nella produzione di mangimi**
- 11.30 **Il Regolamento 852/2004/CE: igiene dei prodotti alimentari**
- 12.30 *Colazione di lavoro*
- 13.30 **Il Regolamento 853/2004/CE: igiene degli alimenti di origine animale**
- 14.30 **Il Regolamento 854/2004/CE: il controllo ufficiale dei prodotti di origine animale**
- 16.15 *Coffee-break*
- 16.30 **Il Regolamento 882/2004/CE: il controllo ufficiale dei mangimi e degli alimenti**
- 17.30 **Discussione**
- 18.00 Chiusura del Corso

Docente: V. NATALI

Specializzazione e competenza nei diversi campi delle attività industriali, commerciali e dei servizi caratterizzano l'operato di CERTIQUALITY, indirizzato al miglioramento continuo delle Organizzazioni certificate.

CERTIQUALITY occupa, nel contesto della Certificazione dei Sistemi di Gestione, una posizione di assoluto rilievo, con oltre 9.000 Certificazioni nel mondo.

CERTIQUALITY è:

- Certificazione Sistemi di Gestione Qualità (ISO 9000, EN ISO 13485, EN ISO 13488, ISO/TS 16949:2002, QS-9000, AVSQ '94).
- Certificazione Sistemi di Gestione Ambientale (ISO 14001).
- Verifica e convalida dichiarazioni ambientali EMAS.
- Certificazione Sistemi di Gestione della Sicurezza (OHSAS 18001, UNI 10617).
- Certificazione Sistemi di Gestione integrata.
- Certificazione di servizio.
- Certificazione SQAS (Safety and Quality Assessment System).
- Certificazione ESAD (European Single Assessment Document).
- Dichiarazione di conformità al DPR 34/2000 per Imprese di costruzione ed installazione.
- Marcatura CE dei dispositivi medici, dei dispositivi in pressione - PED (Pressure Equipment Directive) e dei materiali da costruzione.
- Certificazione di prodotto.
- Certificazione Sistemi HACCP.
- Controllo e sorveglianza prodotti DOP, IGP e STG.
- Certificazione produzioni biologiche.
- Ispezioni.
- Certificazione della rintracciabilità di filiera (UNI 10939, UNI 11020).
- Certificazione secondo gli schemi BRC ed EUREPGAP.
- Convalida dichiarazione ambientale di prodotto - EPD (ISO/TR 14025).
- Monitoraggio processi Agenda 21.
- Verifica dell'etichettatura ambientale (Serie ISO 14020).
- Validazione rapporti ambientali.
- Certificazione ciclo di vita dei prodotti - LCA (Serie ISO 14040).
- Certificazione gestione forestale e Chain-of-Custody FSC.
- Certificazione responsabilità sociale ed etica delle Imprese (SA 8000).
- Certificazione iniziativa ABI "PattiChiari".
- Sicurezza dei sistemi informativi (BS 7799-2).
- Certificazione Qweb per il commercio elettronico.
- Formazione.

Presentazione del Corso

La normativa comunitaria relativa alla garanzia della sicurezza alimentare ha avuto dall'inizio del 2000 una importante evoluzione, avviata con l'emissione del "Libro bianco". In seguito sono stati definiti diversi dispositivi legislativi che dal 2004 al 2006, con la loro applicazione, porteranno ad una armonizzazione delle normative nazionali a livello CE e contemporaneamente semplificheranno l'intera architettura tecnico-legale di quei Paesi, come l'Italia, che avevano già prodotto ed applicato, negli anni passati, un numero elevatissimo di documenti prescrittivi o di indirizzo.

Tale riorganizzazione vede comunque alcuni punti fermi, che sono posti alla base della garanzia inerente la sicurezza alimentare:

- ✓ alimenti prodotti e gestiti sulla base di una analisi dei pericoli e valutazione dei rischi, basata sul metodo HACCP;
- ✓ spostamento delle attività dal controllo all'autocontrollo;
- ✓ rintracciabilità;
- ✓ informazione ai consumatori;
- ✓ controllo ufficiale che si sposta dal controllo di prodotto alla valutazione dei metodi di controllo dei processi di produzione e delle attività legate alla filiera alimentare.

Il Corso si prefigge lo scopo di fornire le informazioni necessarie per permettere agli operatori del settore alimentare di inquadrare le principali prescrizioni ad essi riferite e le relative attività che devono essere svolte dalle Aziende per ottemperare a quanto richiesto dalle normative applicabili.

Destinatari

Il Corso si rivolge a coloro che operano direttamente all'interno delle Aziende alimentari della distribuzione e della ristorazione collettiva o al loro servizio e che desiderino aggiornare e migliorare la loro conoscenza sulla evoluzione in atto nel campo dell'autocontrollo igienico-sanitario e della relativa normativa.

Requisiti di accesso al Corso

Non sono richiesti requisiti specifici.

Attestato

Ai Partecipanti verrà rilasciato un Attestato di frequenza.