

## OBIETTIVO GENERALE DEL CORSO

Fornire le conoscenze per organizzare, pianificare e condurre un audit nelle imprese alimentari, per la valutazione della conformità alle vigenti normative delle attività e dei risultati correlati e dell'efficacia dell'adeguatezza dei processi attuati dall'Operatore del Settore Alimentare.

## DESTINATARI

Dirigenti Medici e Veterinari del Sistema Sanitario Nazionale. La partecipazione è aperta anche ai liberi professionisti che operano a vario titolo nell'ambito della Sicurezza Alimentare.

## METODOLOGIA

Interventi teorici frontali, esercitazioni interattive mediante casi di studio e role-playing, discussione in aula. Gli argomenti saranno trattati secondo un approccio del tipo "come verificare .....", piuttosto che un approfondimento degli stessi, la cui conoscenza si dà per acquisita.

## ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il percorso formativo è articolato in 5 Moduli formativi. Il 3° Modulo è di tipo specialistico ed i contenuti saranno articolati in funzione dell'Area funzionale di appartenenza dei partecipanti (Servizio Veterinario igiene degli alimenti di origine animale – Servizio Veterinario igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche). \*

I Moduli possono essere seguiti anche separatamente sulla base delle esperienze già acquisite.

## DOCENTI

Personale operante nel Sistema Sanitario Nazionale e nei Sistemi Nazionali di Accreditamento con capacità didattica ed esperienza di audit, in grado di coniugare efficacemente la parte teorica alle criticità applicative

Moduli	Durata
I. Sistema di gestione: concetti generali, principi e metodi	2 giorni
II. Il processo di audit come attività di valutazione della sicurezza alimentare	2 giorni
III. Modulo specialistico	
– Valutazione dei sistemi della sicurezza alimentare applicati dall'operatore del settore alimentare (Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale)	2 giorni
– Valutazione dei requisiti in materia di igiene delle produzioni primarie (Servizio Veterinario Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche)	2 giorni
* Per il personale medico il III Modulo è in fase di progettazione	
IV. Tracciabilità Packaging e Rintracciabilità	1 giorno
V. I Sistemi di Gestione volontari per la Sicurezza Alimentare	1 giorno

## CONTENUTI

### I Modulo

Evoluzione del concetto di controllo  
Accreditamento e la certificazione  
Tipologie di controllo  
Aspetti fondamentali dei Sistemi di Gestione  
Sistema di Gestione per la Qualità

### II Modulo

Struttura della Norma 19011  
Tipologia di audit  
Attività di audit

Codice etico  
Gestione dei programmi di audit  
Comunicazione interpersonale

### III Modulo

(SERVIZIO VETERINARIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ALIMENTARE)  
Valutazione dei requisiti applicati dall'OSA in materia di igiene  
Valutazione della adeguatezza, dell'efficacia e della corretta applicazione delle procedure basate sull'HACCP  
Valutazione della documentazione di accompagnamento

### III Modulo

(SERVIZIO VETERINARIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE)

Procedure di corretta prassi agricola  
Utilizzo dei manuali di corretta prassi igienica  
Valutazione dei requisiti in materia di igiene delle produzioni primarie  
Valutazione della documentazione di accompagnamento.

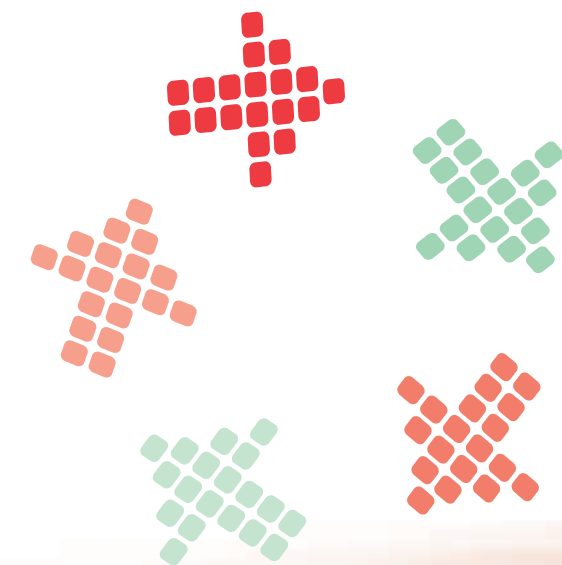
### IV Modulo

Contesto legislativo

Erichettatura dei prodotti alimentari  
Packaging  
Rintracciabilità  
Ritiro, il richiamo, il sistema di allerta rapido, la gestione della crisi  
Norma ISO 22005:2007

### V Modulo

Schemi internazionali dedicati alla sicurezza alimentare (BRC, IFS, Globalgap)  
Norma ISO 22000:2005  
Analisi dei requisiti normativi ISO 22000



# L'AUDIT

nella Sanità Pubblica  
sulla filiera alimentare

## CORSO DI FORMAZIONE

SOCIETÀ  
ITALIANA DI MEDICINA  
VETERINARIA PREVENTIVA





## IL PACCHETTO IGIENE E L'AUDIT

L'applicazione dei regolamenti del cosiddetto "Pacchetto Igiene" da parte degli Stati membri, ha comportato l'introduzione di nuove metodologie di controllo da parte dell'Autorità Competente. L'elemento di novità tra le diverse tipologie di controllo è rappresentato dall'audit, che il Regolamento CE 882/2004 identifica come attività di valutazione sistematica e indipendente finalizzata ad accertare se le attività svolte dall'operatore del settore alimentare (OSA) siano efficaci ai fini del raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare in conformità a quanto disposto dai regolamenti comunitari. Questo nuovo metodo di controllo ufficiale è reso alla verifica dell'efficacia del processo produttivo/gestionale dell'impresa in funzione dell'obiettivo Sicurezza Alimentare. L'audit rivolto all'OSA deve poter misurare il livello di efficacia dei sistemi gestionali adottati per la sicurezza degli alimenti, in rapporto sia alla conformità legislativa sia alle proprie autoregolamentazioni (HACCP, GMP), il tutto finalizzato ad un miglioramento continuo.

Per informazioni:

**Segreteria SIMeVeP**

Tel. 06 8540347 fax 068848446

[www.veterinariapreventiva.it](http://www.veterinariapreventiva.it)

email: [segreteria@veterinariapreventiva.it](mailto:segreteria@veterinariapreventiva.it)



## ENTI PROMOTORI

### Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIMeVeP)

La Società attiva da otto anni è presente su tutto il territorio nazionale e annovera tra i suoi iscritti rappresentanti di vari settori della Sanità Pubblica Veterinaria (Ministero della Salute, Aziende UUSSSL, Regioni, Istituti Zooprofilattici, Università) e liberi professionisti per i quali oggi costituisce un punto di riferimento formativo, culturale e scientifico.

[www.veterinariapreventiva.it](http://www.veterinariapreventiva.it) - e.mail: [segreteria@veterinariapreventiva.it](mailto:segreteria@veterinariapreventiva.it)

### Associazione Italiana Cultura della Qualità (AICQ)

L'Associazione Italiana Cultura Qualità (AICQ) è un'associazione, senza fini di lucro, che si propone di diffondere in Italia la cultura della Qualità e i metodi per pianificare, costruire e controllare la Qualità. Costituita nel 1955, AICQ è una Federazione di 8 Associazioni Territoriali aderenti. Tra queste, AICQ Triveneta è una tra le più attive nel settore alimentare.

[www.aicqtv.net](http://www.aicqtv.net) - e.mail: [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)

### SINCERT - ACCREDIA

SINCERT è il Sistema Nazionale per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione e Ispezione per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione e Ispezione che accredita gli Organismi di Certificazione di Sistemi di gestione aziendale, di Prodotti, di Personale e gli Organismi di Ispezione. È stato costituito nel 1991 in forma di Associazione senza scopo di lucro riconosciuta dallo Stato, ACCREDIA è l'Ente Nazionale per l'accreditamento degli Organismi di Certificazione e Ispezione e dei Laboratori di prova che nasce nel 2009 dalla fusione di SINCERT e SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori), e persegue l'unificazione del sistema italiano di accreditamento in ottemperanza al Reg. CE 765/2008.

Il nuovo Ente, che riunisce tra i suoi associati i principali soggetti istituzionali, scientifici e tecnici, economici e sociali aventi interesse nelle attività di accreditamento e certificazione, opererà con il riconoscimento dello Stato e sotto la vigilanza istituzionale del Ministero dello Sviluppo Economico, nonché delle altre Pubbliche Amministrazioni, secondo le rispettive competenze.

[www.sincert.it](http://www.sincert.it) - e.mail: [sincert@sincert.it](mailto:sincert@sincert.it)

Con il patrocinio di

