

Corso per Auditor Interno sistemi di autocontrollo HACCP (16 ore)

PRIMA GIORNATA (24 Maggio)	
Ore 08:45 – 09:00	<i>Registrazione dei partecipanti</i>
Ore 09:00 – 09:15	<i>Presentazione Check Fruit – NSF Italy</i>
Ore 09:15	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione alla metodologia HACCP: • Analisi del rischio • Criteri di identificazione dei punti critici di controllo • Requisiti di formazione del team HACCP • Il manuale di autocontrollo • Documentazione e registrazioni
Ore 11:15	<i>Intervallo</i>
Ore 11:30	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologia HACCP: • Analisi del rischio • Criteri di identificazione dei punti critici di controllo • Requisiti di formazione del team HACCP • Il manuale di autocontrollo • Documentazione e registrazioni
Ore 13:00	<i>Pausa pranzo</i>
Ore 14:00	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologia HACCP: • Analisi del rischio • Criteri di identificazione dei punti critici di controllo • Requisiti di formazione del team HACCP • Il manuale di autocontrollo • Documentazione e registrazioni
Ore 16:15	<i>Intervallo</i>
Ore 16:30	Esercitazione 1 – Diagramma di flusso
Ore 17:00 – fine giornata	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione alla metodologia HACCP: • Analisi del rischio • Criteri di identificazione dei punti critici di controllo • Requisiti di formazione del team HACCP • Il manuale di autocontrollo • Documentazione e registrazioni

SECONDA GIORNATA (25 Maggio)	
Ore 09:00	Completamento analisi HACCP
Ore 10:45	Intervallo
Ore 11:00	Le metodologie di conduzione degli Audit Interni del Sistema di Autocontrollo Igienico. Stesura documentazione di verifica/Rapporto di audit
Ore 12:30	Esercitazione 2 – Mini casi studio
Ore 13:15	<i>Pausa pranzo</i>
Ore 14:15	Completamento Esercitazione 2 – Mini casi studio Esercitazione 3 – Analisi caso studio - audit in campo (valutazione Non Conformità)
Ore 16:30	<i>Intervallo</i>
Ore 16:45	TEST FINALE
Ore 17:45	Correzione test, consegna attestati e chiusura corso