



CORSO DI FORMAZIONE

# HACCP: implementazione e Food Safety Management System

20 giugno 2023 - ON LINE

in collaborazione con:

AITA  
ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
DI TECNOLOGIA  
ALIMENTARE

PROGRAMMA, orario 9,30 - 17,30

- Il Regolamento CE 852/04: sistema HACCP e prerequisiti (allegato II e le novità introdotte dal Reg. UE 382/21)
- Il FSMS (Food Safety Management System): legami tra HACCP, PRP/PRPop e rintracciabilità
- Come costruire un diagramma di flusso: dalla teoria alla pratica
- Hazard Analysis e Risk Assessment a confronto
- CCP, PRPop e PRP: saperli identificare e imparare a definire i limiti critici e i monitoraggi
- Non conformità, trattamento e azioni correttive
- Lavoro di gruppo: sviluppo di un piano HACCP per un'azienda

## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E MODULI

> Per l'iscrizione è necessario collegarsi al sito [www.cremonafiere.it/qalyfood](http://www.cremonafiere.it/qalyfood) entro il **14/06/2023**

> Partecipazione on line

> Costo: 250,00€ Iva inclusa

- Il corso si terrà online (ciascun partecipante riceverà un link invito personalizzato)
- La quota di partecipazione è di €250,00 (I.I) per la quale verrà emessa regolare fattura da parte di CremonaFiere S.p.A.
- La fattura verrà emessa contestualmente al ricevimento del pagamento.



Attestato di partecipazione

7 crediti formativi  
per i tecnologi iscritti all'albo

Docente

*Dr.ssa Elisa Boi  
Gruppo Maurizi*

in collaborazione con

GRUPPO MAURIZI  
Scienza Alimentare | Scienza Ambientale | Sicurezza al Lavoro