

Con il patrocinio di:



# Evoluzione dall'HACCP tradizionale agli FSMS

La nuova tendenza Legislativa, Normativa e Commerciale dei sistemi di Sicurezza Alimentare e l'importanza della Validazione

## Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso specifico sulla evoluzione dei Sistemi di Sicurezza Alimentare in seguito alla Comunicazione UE 2016/1 278/C, che rivede completamente il modo di sviluppare e valutare i sistemi di sicurezza alimentare.

Partendo dai principi base del sistema HACCP, si assiste ad un progressivo ampliamento degli ambiti di interesse passando al concetto di FSMS (Food Safety Management System), nel quale l'HACCP costituisce un elemento indispensabile ma non sufficiente.

Durante il corso verranno affrontati temi quali la rintracciabilità, la valutazione del rischio, le procedure di ritiro e di richiamo dei prodotti, l'informazione al consumatore, che rappresentano aspetti critici di un sistema.

L'evoluzione legislativa ha messo al centro delle decisioni e delle valutazioni il principio di valutazione del rischio affidando alla responsabilità dell'OSA oneri sempre maggiori. Anche nell'ambito del Controllo Ufficiale si è verificata un'esigenza di passare dal concetto di "Limite" a quello di "Valutazione del rischio," ovvero di valutare le situazioni in base alla realtà di produzione e distribuzione e di destinazione del prodotto.

Obiettivo principale del corso è quello di fornire gli elementi per comprendere nel modo corretto la differenza fra i sistemi HACCP tradizionali, basati sui CCPs, ed i più moderni FSMS, che fanno della valutazione del rischio la base concettuale ed inseriscono i nuovi concetti di PRP e PRPo.

**L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE e composto da 3 moduli dedicato alla valutazione del rischio microbiologico consultabile al seguente link: <https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>**

**Mercoledì 15 giugno**  
dalle 9.00 alle 13.00

**Webinar**  
**Piattaforma Microsoft**  
**Teams**

## Programma

Il corso offre dei chiarimenti sui seguenti punti:

- Principi base dei Sistemi HACCP
- La serie delle norme ISO 22002: la risposta ai PRP
- La comunicazione UE 2016/1 278/C: dall'HACCP agli FSMS
- CCPs – PRP – PRPo: differenze ed applicazione
- PRP e PRPo nel settore del Commercio
- Le esigenze legali degli FSMS
- Richieste commerciali della GDO
- Le differenze fra la produzione ed il commercio al dettaglio

## Destinatari

Responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario, responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare, consulenti ed Auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, responsabili acquisti, servizi Ufficiali

## Docente

**Gianni Di Falco**, F.O.R.I.A. srl - Professore incaricato presso l'Università Cattolica di Piacenza/Cremona e di Padova – Presidente del GL14 di Sicurezza Alimentare UNI – Esperto Italiano nella Commissione ISO TC34 – Responsabile del Gruppo di Sicurezza Alimentare di Federdistribuzione

**Giorgia Andreis**, studio Avvocato Andreis Associati

**Claudio Biglia**, Asl Città di Torino

## Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

## Note organizzative

**La partecipazione al corso, per un massimo di 20 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione: € 100,00+IVA**

I corsi si svolgeranno in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**  
BARCITMMBK IBAN: **IT70L030695363310000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento

È previsto uno sconto del:

20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

20% per l'adesione a due moduli

40% per l'adesione a più di due moduli

**Gli sconti non sono cumulabili e si applicherà la scontistica maggiore.**

**Il corso è accreditato:**

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per 8 crediti formativi.

**ISCRIZIONE ON LINE**

<http://lab-to.camcom.it/moduli/52/evoluzione-dallhaccp-tradizionale-allavvento-dei-p/>

## Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
10123 Torino  
tel. 011 6700 241  
fax 011 6700 100  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)