

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

La validazione dei PRP operativi e della shelf life dopo la norma UNI 11890/22

La validazione come requisito di conformità legale secondo la regolamentazione UE e con il supporto della nuova norma UNI 11890/22

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso che illustra, a partire dalla nuova norma UNI 11890/22, l'importanza della validazione in generale, ed in particolare la validazione dei PRP operativi.

La norma UNI 11890/22 “**Sicurezza alimentare - Linee guida per la validazione dei programmi di prerequisiti operativi (PRPo)**” è nata proprio in seguito allo sviluppo legislativo e commerciale che ha affermato il ruolo fondamentale dei PRP operativi all'interno del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare.

Il corso mira ad approfondire i concetti di validazione e di PRP operativi, spesso poco compresi ma che rivestono un'importanza significativa sia dal punto di vista legale che commerciale.

Inoltre, contrariamente a quanto indica il titolo della norma, la UNI 11890/22 copre anche in modo strutturato tutti gli aspetti relativi alla validazione della shelf life dei prodotti, affrontando il tema in applicazione del concetto di Valutazione del Rischio, come proposto dalla Comunicazione 2016/C 278/1, che rappresenta il punto di riferimento di partenza, e confermato dalla successiva Comunicazione 2022/C 355/1.

La presenza nella norma UNI 11890/22 di chiari e ricchi allegati, specifici per i diversi rischi, la rende un punto di riferimento importante sia dal punto di vista concettuale che applicativo.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA <https://www.labo.camcom.it/officina-formativa/>

Mercoledì 3 maggio
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- LA CERTIFICAZIONE ACCREDITATA NELLA SICUREZZA ALIMENTARE
- LA NORMA **UNI 11890: 2022** ASPETTI GENERALI ED ELEMENTI CARATTERIZZANTI
 - interconnessioni tra Comunicazione UE 2016/C 278/01 ed UNI EN ISO 22000:2018
 - requisiti fondamentali del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare: Programmi di Prerequisito (PRP), tracciabilità e richiamo del prodotto
 - processo di produzione e misure di controllo: elementi caratterizzanti ed approccio metodologico di CCP e PRP operativi (PRPo)
 - possibili combinazioni per l'applicazione delle misure di controllo: pericolo, livello di rischio ed effetti
- LE FASI CHE PORTANO ALLA VALIDAZIONE DEL **PRPO**
- LE APPENDICI DELLA NORMA **UNI 11890:2022** - DALLA TEORIA ALL'APPLICAZIONE PRATICA: **PRPO MICROBIOLOGICO, PARASSITOLOGICO, CHIMICO, FISICO, ALLERGENE**
- LA VALIDAZIONE DELLE SHELF LIFE

Docenti

Stefania Scevola- ACCREDIA

Gianni Di Falco- F.O.R.I.A

Luigi Lanni- Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, auditor, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari

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 4 crediti formativi.

ISCRIZIONE ON LINE <https://www.lab-to.camcom.it/moduli/107/la-validazione-dei-prp-operativi-e-della-shelf-lif/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
 Camera di Commercio Torino
 Via Ventimiglia, 165
 10127 Torino
 tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it