



Protocollo n. 32.009  
Parma, 04.04.2006

Al Sig. Responsabile del  
Servizio Veterinario ed Igiene degli Alimenti  
Assessorato Regionale alla Sanità  
Via Aldo Moro, 21  
40127 BOLOGNA

**OGGETTO:** Programma Operativo del Corso "Sviluppo competenze valutative sui controlli  
Ufficiali" (Delibera Giunta RER n° 2035/05).  
**Obiettivi, metodi e tempi.**

La presente nota fa seguito ed integra quella già inviata in data 06.03.2006 (protocollo n. 21.587)  
di pari oggetto, ai fini di dettagliare meglio obiettivi e modalità operative del corso in parola.

Le fasi di articolazione del corso sono:

1. **FASE DI RECLUTAMENTO DEL PERSONALE:**

Contenuto: Le 11 AUSL della regione individuano il personale che parteciperà al corso. Le figure professionali previste, per ogni AUSL sono 1 o 2 Medici Veterinari (possibilmente appartenenti a discipline specialistiche differenti), 1 Medico del SIAN, 1 Tecnico della Prevenzione. Il profilo professionale e personale dei partecipanti è valutato dai Direttori di Dipartimento, sulla base dei criteri definiti dalla Regione. La AUSL di Parma partecipa con un gruppo di personale composto da 16 Veterinari, 3 Medici SIAN, 5 Tecnici della Prevenzione.

Modalità operative: I Direttori dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle AA.UU.SS.LL. della Regione Emilia Romagna selezionano il personale da inviare al corso compilando la scheda del profilo individuale (Allegato 1). Gli operatori selezionati compilano la scheda di presentazione individuale (Allegato 2). I Direttori dei DSP inviano il file di riepilogo dei partecipanti (Allegato 3).

Output: Lista dei partecipanti al corso, corredata dei profili professionali ed individuali a supporto della scelta operata.

Tempi: Entro il 24/03/06.

2. **INSEDIAMENTO DEL COMITATO TECNICO E DEL COMITATO CONSULTIVO:**  
Contenuto: Il Comitato tecnico è formato da personale dell'Assessorato regionale alla Sanità, rappresentanti delle discipline dell'Area veterinaria (A, B e C), del SIAN, da un rappresentante dell'Agenzia Sanitaria Regionale (ASR) e dal responsabile tecnico organizzativo del progetto. Il compito del Comitato Tecnico è quello di programmare, supportare e verificare lo sviluppo del progetto. Il Comitato Consultivo ha il compito di valutare la congruità della programmazione progettuale con le finalità del progetto e con gli indirizzi regionali. Esso è formato dal responsabile servizio veterinario e igiene alimenti regione (presiede), dai Direttori dei DSP delle AUSL, da un rappresentante ASR e dal responsabile tecnico organizzativo del progetto.

Modalità operative: Adozione di una delibera da parte del Direttore Generale Assessorato alla Sanità della Regione Emilia Romagna.

Output: Delibere del DG n° VET/06/11149 e VET/06/11151 anno 2006.

3. **FASE DELLA FORMAZIONE DI BASE:**

Contenuto: Ai partecipanti al corso deve essere garantita una formazione di base ed una più avanzata sui temi della qualità, della sua valutazione e sui sistemi di accreditamento, audit e documentazione applicabili da parte della Autorità del Controllo ufficiale, in tema di sicurezza alimentare salute e benessere animale.

Modalità operative: La formazione sarà realizzata mediante la realizzazione dei seguenti corsi:

- a. Corso di Introduzione ai sistemi di assicurazione qualità, due moduli di 3 gg l'uno, organizzato su due classi da 30 partecipanti; (date previste 26 -28/4/06 e 8 - 10/5/06).
- b. Corso per valutatori dei sistemi qualità ISO 9000\_Vision 2000; un modulo di 5 gg, organizzato su tre classi, con esame finale e attestato di superamento; (data prevista 22 - 26/5/06).
- c. Corso sui requisiti per la progettazione di Audit interno ed esterno, un modulo di 2 gg, organizzato su due classi da 30 partecipanti; (data prevista 12 - 13/6/06).
- d. Corso sui requisiti di un organismo di ispezione EN 45.004, un modulo di 2 gg, organizzato su due classi da 30 partecipanti (data prevista 20 - 21/6/06)).
- e. Corso su sistema documentale delle Autorità di Controllo, scrittura e revisione delle procedure, documenti di registrazione collegati. Un modulo di 3 gg, organizzato su due classi da 30 partecipanti (data prevista 11- 13/9/06).

Output: Personale formato e attestato competente alla valutazione dei sistemi di qualità ISO 9001 - Vision 2000, percorso di formazione sull'accREDITAMENTO di organismo di ispezione, attività di audit e sistema documentale riferito alla autorità di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare. (Allegato 4)

Tempi: Vedi date dei corsi

4. **GRUPPI DI LAVORO DEL PROGETTO:**

<b>DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA</b> <b>AREA DIPARTIMENTALE DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA</b> Via Vasari, 13/a 43100 Parma T. +39.0521.393483 - F. +39.0521393413 mpitaro@ausl.pr.it	<b>AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE DI PARMA</b> Strada del Quartiere 2/A 43100 Parma T. +39.0521.393.111 - F. +39.0521.282.393 C. F. / P.IVA 01874230343
---	--

Contenuto: Una volta definito il riferimento alla norma EN 45004, come metodo di lavoro prescelto per adempiere alle prescrizioni del reg. 882/04, il progetto si concretizza mediante:

- a. la stesura delle procedure di controllo, da applicare sugli operatori della filiera alimentare, da parte del personale addetto ai controlli ufficiali;
- b. definizione degli standard di funzionamento e organizzazione che devono essere posseduti dai Servizi del controllo ufficiale nel campo della sicurezza alimentare (SVET e SIAN);
- a. definizione del modello organizzativo e di funzionamento dell' Organismo di ispezione (manuale dell'organismo), per l'esecuzione dell'Audit valutativo sui servizi SVET e SIAN delle AAUUSLL regionali, su committenza dell' ufficio veterinario e igiene degli alimenti dell'Assessorato (UVIA).

Modalità operative: Si costituiranno dei gruppi di lavoro, fra il personale coinvolto nel progetto, suddivisi per area disciplinare (A, B, C e SIAN) per definire e declinare il set di procedure di controllo da implementare, di cui al precedente punto a, partendo dalla proposta formulata dal Comitato Tecnico. Tali gruppi sono coordinati dal responsabile di disciplina del Comitato Tecnico ed operano mediante l'assistenza metodologica dei consulenti del progetto. Questi gruppi possono operare per sottogruppi ed hanno il mandato di realizzare il set di procedure proposto dal Comitato Tecnico. I gruppi disciplinari possono richiedere la collaborazione di qualsiasi operatore delle AAUUSLL regionali nonché dell'IZS e dell'ARPA, mediante la richiesta al coordinatore del gruppo che la formalizza nei confronti dell'interessato e dell'Amministrazione di appartenenza. Il materiale sulle procedure di controllo, prodotto e attualmente in uso presso tutte le AAUUSLL regionali deve trovare valorizzazione nell'ambito di questi gruppi di lavoro. Pertanto i partecipanti devono mettere a disposizione del gruppo le procedure già implementate a livello di ogni AUSL. L'assistenza metodologica dei consulenti si attua attraverso le seguenti modalità:

- Corso sul sistema documentale e scrittura delle procedure (11/13 settembre 2006);
- Riunione con consulenti esterni e Agenzia Sanitaria Regionale (ASR) dopo la scrittura della prima procedura, per valutarne la adeguatezza al metodo prescelto;
- Tutoraggio remoto tramite posta elettronica e telefono con i consulenti esterni;
- Valutazione, da parte dei consulenti esterni, delle procedure man mano che sono declinate, abbinata alla lista di riscontro da utilizzare per gli audit;
- Riunione finale di approvazione del set di procedure con consulenti esterni.

La AUSL di Parma mette a disposizione dei gruppi di lavoro una attività di segreteria, per quanto riguarda l'aspetto redazionale, di comunicazioni tra i membri dei gruppi di lavoro e con i consulenti. I gruppi di lavoro possono lavorare presso qualsiasi sede delle AUSL regionali, in funzione delle scelte che verranno prese dai coordinatori dei gruppi di lavoro e dei sottogruppi. Il lavoro può essere espletato ricorrendo a riunioni di lavoro alternate dallo scambio di elaborati via e-mail.

Si formeranno anche due gruppi di lavoro per la stesura dei documenti di cui ai punti b e c. Le modalità operative di questi gruppi sono sovrapponibili a quanto già descritto.

Output: Il set di procedure di controllo, gli standard di funzionamento dei servizi di controllo ufficiale e il manuale di funzionamento dell'organismo di ispezione, elaborati con il metodo di cui sopra, troveranno specifico percorso di condivisione e validazione presso le AUSL della regione sulla base di un percorso che sarà elaborato dal responsabile dell'Ufficio Veterinario e Igiene degli Alimenti dell'Assessorato (UVIA).

Tempi: sono previsti 24 giorni uomo in un periodo che va da settembre a dicembre 2006.

#### 5. FORMAZIONE ALLA ATTIVITÀ DI AUDIT DEL PERSONALE ADDETTO AI CONTROLLI UFFICIALI SUGLI OPERATORI DELLA FILIERA ALIMENTARE:

Contenuto: Definite e validate le procedure di controllo, il personale di ispezione sarà formato all'utilizzo delle procedure ed addestrato alla loro applicazione.

Modalità operative: L'addestramento alla esecuzione di Audit si concretizza mediante la definizione di scopi e campo dell'audit, preparazione delle liste di riscontro e criteri di valutazione. Questa attività verrà espletata in una riunione operativa, di 2 gg dei gruppi di lavoro. Con l'ausilio dei consulenti esterni e dei valutatori della ASR verrà fatta, in una successiva giornata, una prova di audit in campo presso operatori della filiera alimentare situati nel territorio della AUSL di Parma. Seguirà una ulteriore giornata di valutazione a posteriori della attività espletata (validazione scopi, liste di riscontro e criteri di valutazione).

Output: Validazione delle liste di riscontro e dei criteri di valutazione delle procedure di controllo.

Tempi: Questa fase si terrà nel mese di febbraio 2007 per 4 giornate totali.

## 6. QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA ATTIVITÀ DI AUDIT SUGLI OPERATORI DELLA FILIERA ALIMENTARE:

Contenuto: La valutazione positiva della attività di ispezione di un operatore, da parte di un valutatore qualificato, permette di “qualificare” l’operatore stesso. La necessità di questo percorso di qualificazione è duplice, da un lato come requisito di applicazione del regolamento 882/04 (art. 4 e 6), dall’altro come requisito essenziale per le attività di ispezione attuate presso un organismo di ispezione accreditato.

Modalità operative: Ai fini della qualificazione come ispettore sulle attività degli operatori della filiera alimentare, il personale coinvolto nel progetto deve partecipare a 5 audit di campo sotto il controllo di un team leader, (con alternanza dei ruoli di team leader). Questi audit sono svolti con l’assistenza dal responsabile di disciplina del comitato tecnico e dei consulenti esterni e della ASR. Spetta a queste figure professionali dare la qualifica al personale in formazione coinvolto negli audit.

Le modalità operative sono le seguenti:

- Riunione di apertura con tutti i sottogruppi di uno specifico gruppo di lavoro, con consulenti esterni;
- Esecuzione degli audit, da parte dei sottogruppi, sugli operatori della filiera alimentare (totale 5 audit), di cui 2 con consulenti esterni e 2 con valutatori ASR, in maniera alternata. L’ultimo audit è condotto in maniera autonoma dal gruppo, con l’ausilio del coordinatore;
- Valutazione intermedia fatta alla fine del secondo audit sia con i consulenti esterni (terzo audit), che con i valutatori ASR (quarto audit), alla fine della giornata;
- Valutazione finale dei risultati dei 5 audit con consulenti esterni da parte di tutto il gruppo di lavoro;
- Gli operatori della filiera alimentare su cui effettuare gli audit sono reclutati su base volontaria su tutto il territorio Regionale, con l’assistenza della AUSL territorialmente competente. Si terrà conto anche delle indicazioni formulate dal Comitato Tecnico.

Output: Lista del personale qualificato agli audit sugli operatori della filiera alimentare, suddivisi per disciplina specialistica.

Tempi: Questa fase avrà inizio nel mese di febbraio 2007 per concludersi nel giugno 2007.

**7. FORMAZIONE ALLA ATTIVITÀ DI AUDIT DEL PERSONALE ADDETTO AGLI AUDIT SUI SERVIZI DEL CONTROLLO UFFICIALE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE (SVET – SIAN):**

Contenuto: Definiti e validati gli standard di funzionamento dei servizi del controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, il personale di ispezione sarà formato all'utilizzo della tecnica di auditing per la valutazione di conformità agli standard dei servizi SIAN e SVET della AAUUSLL regionali.

Modalità operative: L'addestramento alla esecuzione di Audit si concretizza mediante la definizione di scopi e campo dell'audit, preparazione delle liste di riscontro e criteri di valutazione. Questa attività verrà espletata in una riunione operativa, di 3 gg del gruppo di lavoro. Con l'ausilio dei consulenti esterni e dei valutatori della ASR verrà fatta, in una successiva giornata, una prova di audit in campo presso la AUSL di Parma. Seguirà una ulteriore giornata di valutazione a posteriori della attività espletata (validazione scopi, liste di riscontro e criteri di valutazione).

Output: Validazione delle liste di riscontro e dei criteri di valutazione della conformità dei servizi del controllo ufficiale (SIAN e SVET).

Tempi: Questa fase si terrà nel mese di settembre 2007 per 5 giornate totali.

**8. QUALIFICAZIONE ALLA ATTIVITÀ DI AUDIT DEL PERSONALE ADDETTO AGLI AUDIT SUI SERVIZI DEL CONTROLLO UFFICIALE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE (SIAN –SVET):**

Contenuto: La valutazione positiva della attività di ispezione di un operatore, da parte di un valutatore qualificato, permette di "qualificare" l'operatore stesso. La necessità di questo percorso di qualificazione è duplice, da un lato come requisito di applicazione del regolamento 882/04 (art. 4 e 8), dall'altro come requisito essenziale per le attività di ispezione attuate presso un organismo di ispezione accreditato. Il personale così qualificato può essere utilizzato a livello regionale per la valutazione di parte terza dei servizi SIAN e SVET.

Modalità operative: Ai fini della qualificazione come auditor di sistema sulla conformità agli standard operativi per i servizi SIAN e SVET, il personale coinvolto nel progetto deve partecipare a 3 audit di campo sotto il controllo di un team leader, (con alternanza dei ruoli di team leader). Questi audit sono svolti con l'assistenza dei responsabili di disciplina del Comitato Tecnico e dei consulenti esterni e della ASR. Spetta ad essi dare la qualifica al personale in formazione coinvolto negli audit.

Le modalità operative sono le seguenti:

- Riunione di apertura con il gruppo di lavoro;
- Esecuzione degli audit, da parte dei 5 sottogruppi, sui servizi SIAN e SVET (totale 2 audit) per 3 giorni l'uno. L'audit si estrinseca in 1 riunione di apertura (con consulente esterno o valutatore ASR), una ispezione presso operatori del settore alimentare (con ispettore tecnico qualificato), una riunione di chiusura (con consulente ASR o esterno).
- Valutazione finale dei risultati dei 2 audit con stesura di relazione finale per ognuno degli audit svolti.

Output: Lista del personale qualificato agli audit sui servizi SIAN e SVET e relazioni finali sui servizi SIAN e SVET della Regione.

Tempi: Questa fase avrà inizio nel mese di settembre 2007 per concludersi nel dicembre 2007.

#### 9. FORMAZIONE DEI FORMATORI:

Contenuto: La professionalità acquisita dagli operatori coinvolti nel progetto deve essere valorizzata mediante il loro utilizzo ai fini della formazione, addestramento e qualificazione del personale di controllo delle AUSL regionali. A questo fine essi saranno addestrati alla formazione mediante uno specifico percorso di formazione.

Modalità operative: Corso di formazione di 4 giorni, in gruppi da 20 partecipanti, di formazione alla formazione degli operatori del controllo ufficiale appartenente ai servizi SIAN e SVET;

Output: Personale addestrato alla formazione e materiale didattico di guida.

Tempi: Questa fase avrà inizio nel mese di febbraio 2008.

10. **PRESENTAZIONE DEI RISULTATI**: I risultati del progetto, così come relazionati dal Comitato Tecnico e validati dal Comitato Consultivo, saranno oggetto di presentazione al personale dei Dipartimenti di Sanità Pubblica, operante nel controllo ufficiale sulla sicurezza alimentare.

11. **IMPLEMENTAZIONE DELLA METODOLOGIA DEL CONTROLLO IN ASSICURAZIONE DI QUALITÀ PRESSO LA AUSL DI PARMA**: Una volta terminato il progetto, il personale della AUSL di Parma formato, attuerà un programma di formazione, addestramento e qualificazione del restante personale addetto al controllo ufficiale sulla sicurezza alimentare dei servizi SIAN e SVET. Tale attività si inquadra nella politica Aziendale di miglioramento della qualità delle prestazioni, nell'ambito delle attività del Dipartimento Aziendale per la qualità.

Cordiali saluti

Il Direttore della Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria  
Dott. Paolo Cozzolino

PC

**Allegato 1: SCHEDA di PRESENTAZIONE del PERSONALE**

Il Responsabile del Servizio/ U.O. \_\_\_\_\_  
della AUSL di \_\_\_\_\_ attesta che il/la  
sig./dott. \_\_\_\_\_  
designato alla partecipazione al progetto: "Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare salute e benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità, riferiti al modello UNI CEI EN 45004" possiede le seguenti caratteristiche:

1.1	Autonomia nel prendere decisioni	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
1.2	Consapevolezza del proprio ruolo	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
1.3	Capacità di sviluppo di rapporti collaborativi	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
2.1	Disponibilità all'ascolto	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
2.2	Capacità di gestione dei conflitti	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
2.3	Capacità di riconoscere ed elaborare le proposte di un gruppo di lavoro	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
3.1	Capacità di sviluppare idee in funzione della loro applicazione	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
3.2	Capacità di motivare le decisioni ed esplicitarne le concrete applicazioni	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
3.3	Capacità di attivare strategie adeguate al raggiungimento degli obiettivi	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
4.1	Flessibilità nella gestione dei problemi organizzativi	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
4.2	Disponibilità all'applicazione di nuove idee	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
4.3	Capacità di attivare e promuovere processi innovativi	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>
Fatto a _____ il ____/____/____		
Il Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica		Il Responsabile del Servizio / U.O.

**Allegato 2: SCHEDA CURRICOLARE del PERSONALE**

**Azienda AUSL di:**

Nome e Cognome	
Profilo professionale <sup>1</sup>	
Servizio /U.O.	
Sede:	
E mail	Telefono

<p><b>Partecipazione a corsi/seminari sulle metodologie della qualità:</b> se si, indicare titolo, l'ente erogatore, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno.</p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
<p><b>Partecipazione a corsi/seminari su autorizzazione, accreditamento certificazione:</b> se si, indicare titolo, l'ente erogatore, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno.</p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
<p><b>Partecipazione a corsi/seminari su management sanitario:</b> se si, indicare titolo, l'ente erogatore, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno.</p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
<p><b>Partecipazione a corsi/seminari sulla comunicazione:</b> se si, indicare titolo, l'ente erogatore, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno.</p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

<sup>1</sup> Medico igienista/nutrizionista; Medico Veterinario Area A/B/C; Tecnico della Prevenzione

**Allegato 2: SCHEDA CURRICOLARE del PERSONALE**

<b>Partecipazione a corsi/seminari sulla gestione dei gruppi:</b> se si, indicare titolo, l'ente erogatore, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno.	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Svolge attività presso Ufficio Qualità	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Nella sua attività regolare, gestisce riunioni con operatori	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Nella sua attività regolare, gestisce riunioni con utenti esterni	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Nella sua attività regolare, ha contatto con utenza interna (interfacce con i servizi)	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Nella sua attività regolare, svolge attività di coordinamento del personale	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Nella sua attività regolare, coordina gruppi di lavoro	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Ha svolto attività di formatore all'interno della Azienda se si, indicare titolo dell'evento formativo, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Ha collaborato alla progettazione di percorsi di miglioramento della qualità	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

Fatto a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Firma del discente

\_\_\_\_\_





## **Allegato 4 – Corsi di Formazione di Base**

**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
**Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria**

IL DIRETTORE: DOTT. PAOLO COZZOLINO

**Progetto Regionale Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare**

**PROGRAMMA DEL CORSO**  
**“INTRODUZIONE AI SISTEMI DI ASSICURAZIONE QUALITÀ”**

**Modulo I 26-28 aprile 2006**

Sede del Corso: Fondazione Collegio Europeo di Parma Borgo Rodolfo Tanzi, 38/B Parma

**1° giorno**

Orario	Argomento	Docente
8,30 - 900	Registrazione dei Partecipanti	
9,00 – 9,30	Presentazione del progetto: obiettivi del corso e principi di riferimento	Dott. Gabriele Squintani
9,30 – 10,00	Articolazione del progetto e test di ingresso	Dott. Paolo Cozzolino
10,00 – 11,00	Introduzione ai sistemi qualità: il controllo qualità, l'assicurazione qualità, la gestione per la qualità. Dal prodotto al processo: l'evoluzione nell'approccio al concetto di sistema qualità e i suoi riflessi sui sistemi di controllo e di ispezione. L'integrazione tra HACCP e sistemi qualità.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
11,00 – 11,15	Pausa	
11,15 – 13,15	La normativa di riferimento per la gestione dei sistemi qualità nelle aziende agroalimentari: ISO 9001, ISO 22000 : termini e definizioni, principi di gestione per la qualità e requisiti generali del "Food management system"	Achille Gallo/ Ivano Crippa
13,15 – 14,15	Pausa Pranzo	
14,15 – 16,15	Approccio per processi: definizione, gestione per processi; differenti tipi di processo; cartografie e carta di identità dei processi (cenni). Il concetto di miglioramento continuo.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
16,15 – 16,30	Pausa	
16,30 – 18,15	Definizione dei processi di un'azienda agroalimentare: analisi di un caso pratico	Achille Gallo/ Ivano Crippa

**2° giorno**

Orario	Argomento	Docente
8,45 – 10,15	Responsabilità e processi relativi alla Direzione: requisiti generali; politica della qualità e obiettivi; pianificazione della qualità; responsabilità e rapporti reciproci (interfacce); riesame della Direzione	Achille Gallo/ Ivano Crippa
10,15 – 11,45	Requisiti relativi alla documentazione: aspetti generali; controllo dei documenti e delle registrazioni della qualità. Criteri generali per l'elaborazione di procedure e istruzioni operative.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
11,45 – 12,00	Pausa	
12,00 – 13,00	Gestione delle Risorse: requisiti generali (risorse umane, infrastrutture, ambienti di lavoro)	Achille Gallo/ Ivano Crippa
13,15 – 14,15	Pausa Pranzo	
14,15 – 16,15	Gestione delle Risorse: requisiti specifici applicabili all'industria alimentare (formazione e igiene del personale, manutenzione, pulizia, controllo infestanti...). Analisi di un caso pratico.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
16,15 – 16,30	Pausa	
16,30 – 18,15	Pianificazione della realizzazione del prodotto. Requisiti base per la realizzazione di un prodotto alimentare sicuro (rif. ISO 22000 pt. 7); aspetti pratici nell'integrazione fra la norma ISO 22000 e la norma ISO 9001.	Achille Gallo/ Ivano Crippa

**3° giorno**

Orario	Argomento	Docente
8,45 – 11,15	Pianificazione della realizzazione del prodotto e HACCP: requisiti generali e specifici per lo sviluppo di un piano di autocontrollo integrato in un sistema qualità, in accordo con le norme cogenti e volontarie di riferimento.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
11,15 – 11,30	Pausa	
11,30 – 13,15	Pianificazione della realizzazione del prodotto e HACCP: requisiti generali e specifici per lo sviluppo di un piano di autocontrollo integrato in un sistema qualità, in accordo con le norme cogenti e volontarie di riferimento.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
13,15 – 14,15	Pausa Pranzo	
14,15 – 15,45	Processi relativi al cliente: definizione dei requisiti del cliente; gestione delle specifiche tecniche e dei capitolati; riesame e gestione delle modifiche; modalità di comunicazione con i clienti, gestione dei reclami. Monitoraggio della soddisfazione del cliente	Achille Gallo/ Ivano Crippa
15,45 – 16,00	Pausa	
16,00 – 18,15	Processi di approvvigionamento: requisiti generali; specifiche tecniche, informazioni e dati d'acquisto; controllo dei prodotti approvvigionati. Requisiti specifici applicabili all'industria alimentare. Analisi di un caso pratico applicato ad un'azienda alimentare	Achille Gallo/ Ivano Crippa

**Modulo II 8-10 maggio 2006****1° giorno**

Orario	Argomento	Docente
8,45 – 9,45	Riepilogo modulo precedente	Achille Gallo/ Ivano Crippa
9,45 – 11,15	Processi di produzione: requisiti generali; controllo delle attività di produzione; validazione del processo. Requisiti specifici relativi all'industria alimentare; definizione di un piano di controllo della qualità per la realizzazione del prodotto in un'industria alimentare: analisi di un caso pratico.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
11,15 – 11,30	Pausa	
11,30 – 13,00	Processi di produzione: requisiti generali; controllo delle attività di produzione; validazione del processo. Requisiti specifici relativi all'industria alimentare; definizione di un piano di controllo della qualità per la realizzazione del prodotto in un'industria alimentare: analisi di un caso pratico.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
13,00 – 14,00	Pausa Pranzo	
14,00 – 16,30	Processi di realizzazione del prodotto: requisiti generali specifici per l'identificazione e rintracciabilità di prodotti e servizi. Requisiti specifici per le aziende alimentari; le procedure di ritiro e richiamo del prodotto dal mercato. Analisi di un caso pratico applicati ad un'azienda alimentare.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
16,30 – 16,45	Pausa	
16,45 – 18,15	Processi di realizzazione del prodotto: requisiti per la conservazione e trasporto dei prodotti. Analisi di un caso pratico applicato ad un'azienda alimentare.	Achille Gallo/ Ivano Crippa

**2° giorno**

Orario	Argomento	Docente
8,45 – 10,15	Processi di realizzazione del prodotto: requisiti per il controllo dei dispositivi di monitoraggio e misurazione	Achille Gallo/ Ivano Crippa
10,15 – 11,30	Progettazione e sviluppo: requisiti generali; riesame, verifica e validazione della progettazione e sviluppo; gestione delle modifiche.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
11,30 – 11,45	Pausa	
11,45 – 13,00	Progettazione e sviluppo: requisiti generali; riesame, verifica e validazione della progettazione e sviluppo; gestione delle modifiche.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
13,00 – 14,00	Pausa Pranzo	
14,00 – 15,00	Progettazione e sviluppo: analisi di un caso pratico applicato ad un'azienda alimentare	Achille Gallo/ Ivano Crippa
15,00 – 16,30	Misurazioni, analisi e miglioramento: requisiti generali; requisiti per pianificazione e conduzione di audit interni. Il monitoraggio dei processi e dei prodotti	Achille Gallo/ Ivano Crippa
16,30 – 16,45	Pausa	
16,45 – 18,15	Misurazioni, analisi e miglioramento: requisiti generali; requisiti per pianificazione e conduzione di audit interni. Il monitoraggio dei processi e dei prodotti.	Achille Gallo/ Ivano Crippa

**3° giorno**

DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA AREA DIPARTIMENTALE DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA Via Vasari, 13/a 43100 Parma T. +39.0521.393483 – F. +39.0521393413 mpitaro@ausl.pr.it	AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE DI PARMA Strada del Quartiere 2/A 43100 Parma T. +39.0521.393.111 – F. +39.0521.282.393 C. F. / P.IVA 01874230343
---	---

<b>Orario</b>	<b>Argomento</b>	<b>Docente</b>
<b>8,45 – 11,00</b>	Misurazioni, analisi e miglioramento: analisi dei dati. Gestione delle non conformità, azioni correttive e preventive. Analisi di casi pratici.	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>
<b>11,00 – 11,15</b>	Pausa	
<b>11,15 – 13,00</b>	Misurazioni, analisi e miglioramento: analisi dei dati. Gestione delle non conformità, azioni correttive e preventive. Analisi di casi pratici.	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>
<b>13,00 – 14,00</b>	Pausa Pranzo	
<b>14,00 – 17,00</b>	Test finale per verificare l'efficacia dell'intervento formativo (con autocorrezione in aula)	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>

**Il Responsabile scientifico – organizzativo del progetto**  
**Dott. Paolo Cozzolino**

## Elenco dei Docenti

Nome	Ente	Data	Orario	Argomento
<b>Dott. Gabriele Squintani</b>	Regione Emilia Romagna	26/04/2006	<b>9,00 – 9,30</b>	Presentazione del progetto: obiettivi del corso e principi di riferimento
<b>Dott. Paolo Cozzolino</b>	AUSL PARMA	26/04/2006	<b>9,30 – 10,00</b>	Articolazione del progetto e test di ingresso
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	26/04/2006	<b>10,00 – 11,00</b>	Introduzione ai sistemi qualità: il controllo qualità, l'assicurazione qualità, la gestione per la qualità. Dal prodotto al processo: l'evoluzione nell'approccio al concetto di sistema qualità e i suoi riflessi sui sistemi di controllo e di ispezione. L'integrazione tra HACCP e sistemi qualità.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	26/04/2006	<b>11,15 – 13,15</b>	La normativa di riferimento per la gestione dei sistemi qualità nelle aziende agroalimentari: ISO 9001, ISO 22000 : termini e definizioni, principi di gestione per la qualità e requisiti generali del "Food management system"
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	26/04/2006	<b>14,15 – 16,15</b>	Approccio per processi: definizione, gestione per processi; differenti tipi di processo; cartografie e carta di identità dei processi (cenni). Il concetto di miglioramento continuo.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	26/04/2006	<b>16,30 – 18,15</b>	Definizione dei processi di un'azienda agroalimentare: analisi di un caso pratico
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	27/04/2006	<b>8,45 – 10,15</b>	Responsabilità e processi relativi alla Direzione: requisiti generali; politica della qualità e obiettivi; pianificazione della qualità; responsabilità e rapporti reciproci (interfacce); riesame della Direzione
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	27/04/2006	<b>10,15 – 11,45</b>	Requisiti relativi alla documentazione: aspetti generali; controllo dei documenti e delle registrazioni della qualità. Criteri generali per l'elaborazione di procedure e istruzioni operative.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	27/04/2006	<b>12,00 – 13,00</b>	Gestione delle Risorse: requisiti generali (risorse umane, infrastrutture, ambienti di lavoro)

<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	27/04/2006	<b>14,15 – 16,15</b>	Gestione delle Risorse: requisiti specifici applicabili all'industria alimentare (formazione e igiene del personale, manutenzione, pulizia, controllo infestanti...). Analisi di un caso pratico.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	27/04/2006	<b>16,30 – 18,15</b>	Pianificazione della realizzazione del prodotto. Requisiti base per la realizzazione di un prodotto alimentare sicuro (rif. ISO 22000 pt. 7); aspetti pratici nell'integrazione fra la norma ISO 22000 e la norma ISO 9001.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	28/04/06	<b>8,45 – 11,15</b>	Pianificazione della realizzazione del prodotto e HACCP: requisiti generali e specifici per lo sviluppo di un piano di autocontrollo integrato in un sistema qualità, in accordo con le norme cogenti e volontarie di riferimento.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	28/04/06	<b>11,30 – 13,15</b>	Pianificazione della realizzazione del prodotto e HACCP: requisiti generali e specifici per lo sviluppo di un piano di autocontrollo integrato in un sistema qualità, in accordo con le norme cogenti e volontarie di riferimento.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	28/04/06	<b>14,15 – 15,45</b>	Processi relativi al cliente: definizione dei requisiti del cliente; gestione delle specifiche tecniche e dei capitolati; riesame e gestione delle modifiche; modalità di comunicazione con i clienti, gestione dei reclami. Monitoraggio della soddisfazione del cliente
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	28/04/06	<b>16,00 – 18,15</b>	Processi di approvvigionamento: requisiti generali; specifiche tecniche, informazioni e dati d'acquisto; controllo dei prodotti approvvigionati. Requisiti specifici applicabili all'industria alimentare. Analisi di un caso pratico applicato ad un'azienda alimentare

Nome	Ente	Data	Orario	Argomento
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	08/05/2006	<b>8,45 – 9,45</b>	Riepilogo modulo precedente
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	08/05/2006	<b>9,45 – 11,15</b>	Processi di produzione: requisiti generali; controllo delle attività di produzione; validazione dei processi. Requisiti specifici relativi all'industria alimentare; definizione di un piano di controllo della qualità per la realizzazione del prodotto in un'industria alimentare: analisi di un caso pratico.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	08/05/2006	<b>11,30 – 13,00</b>	Processi di produzione: requisiti generali; controllo delle attività di produzione; validazione dei processi. Requisiti specifici relativi all'industria alimentare; definizione di un piano di controllo della qualità per la realizzazione del prodotto in un'industria alimentare: analisi di un caso pratico.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	08/05/2006	<b>14,00 – 16,30</b>	Processi di realizzazione del prodotto: requisiti generali specifici per l'identificazione e rintracciabilità di prodotti e servizi. Requisiti specifici per le aziende alimentari; le procedure di ritiro e richiamo del prodotto dal mercato. Analisi di un caso pratico applicati ad un'azienda alimentare.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	08/05/2006	<b>16,45 – 18,15</b>	Processi di realizzazione del prodotto: requisiti per la conservazione e trasporto dei prodotti. Analisi di un caso pratico applicato ad un'azienda alimentare.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	09/05/06	<b>8,45 – 10,15</b>	Processi di realizzazione del prodotto: requisiti per il controllo dei dispositivi di monitoraggio e misurazione
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	09/05/06	<b>10,15 – 11,30</b>	Progettazione e sviluppo: requisiti generali; riesame, verifica e validazione della progettazione e sviluppo; gestione delle modifiche.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	09/05/06	<b>11,45 – 13,00</b>	Progettazione e sviluppo: requisiti generali; riesame, verifica e validazione della progettazione e sviluppo; gestione delle modifiche.

<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	09/05/06	<b>14,00 – 15,00</b>	Progettazione e sviluppo: analisi di un caso pratico applicato ad un'azienda alimentare
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	09/05/06	<b>15,00 – 16,30</b>	Misurazioni, analisi e miglioramento: requisiti generali; requisiti per pianificazione e conduzione di audit interni. Il monitoraggio dei processi e dei prodotti
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	09/05/06	<b>16,45 – 18,15</b>	Misurazioni, analisi e miglioramento: requisiti generali; requisiti per pianificazione e conduzione di audit interni. Il monitoraggio dei processi e dei prodotti.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	10/05/06	<b>8,45 – 11,00</b>	Misurazioni, analisi e miglioramento: analisi dei dati. Gestione delle non conformità, azioni correttive e preventive. Analisi di casi pratici.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	10/05/06	<b>11,15 – 13,00</b>	Misurazioni, analisi e miglioramento: analisi dei dati. Gestione delle non conformità, azioni correttive e preventive. Analisi di casi pratici.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	10/05/06	<b>14,00 – 17,00</b>	Test finale per verificare l'efficacia dell'intervento formativo (con autocorrezione in aula)



Dipartimento di Sanità Pubblica  
Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria

IL DIRETTORE: DOTT. PAOLO COZZOLINO

**Progetto Regionale Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare**

**PROGRAMMA DEL CORSO**

**“Valutatori sistemi qualità ISO 9000:2000 (40 ore)”**

**Modulo 22 – 26 maggio 2006**

Sede del Corso: Fondazione Collegio Europeo di Parma Borgo Rodolfo Tanzi, 38/B Parma

Prima giornata:

09.00 - 09.15	Questionario conoscitivo sulle Norme UNI EN ISO 9000:2000
09.15 - 09.30	Introduzione e presentazione del corso
09.30 - 11.00	Le norme della serie ISO 9000:2000
11.00 - 12.45	Analisi di dettaglio della norma UNI EN ISO 9001:2000
12.45 - 13.45	Pausa pranzo
13.45 - 17.00	Analisi di dettaglio della norma UNI EN ISO 9001:2000
17.00 - 17.30	Cenni sulla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

**Seconda giornata**

09.00 - 12.45	UNI EN ISO 19011:2003: Linee guida per la conduzione degli audit sui Sistemi di gestione
12.45 - 13.45	Pausa Pranzo
13.45 - 14.30	Competenza e valutazione degli auditor
14.30 - 18.30	Esercitazione: Valutazione del manuale Qualità

**Terza giornata**

09.00 - 09.30	Esemplificazione di una riunione iniziale
09.30 - 11.45	Simulazione riunione iniziale (Role-playing)
11.45 - 12.45	Presentazione dei risultati della Analisi documentale
12.45 - 13.45	Pausa
13.45 - 14.45	Elementi di comunicazione interpersonale
14.45 - 15.45	Introduzione ai casi di studio: Lettura di un caso Guida
15.45 - 18.30	Lavoro di gruppo: analisi dei casi di studio

#### Quarta giornata

09.00 - 10.00 Svolgimento Prima prova d'esame: Questionario (1 h)  
10.00 - 12.45 Lavoro di gruppo: analisi dei casi di studio  
12.45 - 13.45 Pausa  
13.45 - 14.45 Accreditemento e certificazione  
14.45 - 18.30 Lavoro di gruppo: analisi dei casi di studio

#### Quinta giornata

09.00 - 11.00 Simulazione riunione finale (role playing)  
11.00 -12.45 Presentazione dei risultati dell'esercitazione  
12.45 - 13.45 Pausa  
13.45 - 15.15 Svolgimento seconda prova d'esame: analisi di un caso di studio (1h 30')  
15.15 - 18.00 Colloquio individuale con i candidati

**Il Responsabile scientifico – organizzativo del progetto  
Dott. Paolo Cozzolino**

**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
**Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria**

IL DIRETTORE: DOTT. PAOLO COZZOLINO

**Progetto Regionale Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare**

**PROGRAMMA DEL CORSO**

*“REQUISITI PER LA PROGETTAZIONE DI AUDIT INTERNO ED ESTERNO”*

**Modulo 12 – 13 giugno 2006**

Sede del Corso: Fondazione Collegio Europeo di Parma Borgo Rodolfo Tanzi, 38/B Parma

**1° giorno**

Orario	Argomento	Docente
8,45 – 10,45	Introduzione e presentazione del corso. Riassunto delle attività di Audit come strumento di assicurazione della qualità (Audit interno ed esterno) Fasi della verifica ispettiva: pianificazione della verifica ispettiva; estensione e frequenza della verifica. Esame documentale. Preparazione della verifica ispettiva: piano della verifica ispettiva, documenti di lavoro. Criteri per l’elaborazione di una lista di riscontro.	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>
10,45 – 11,00	Pausa	
11,00 – 13,00	Aspetti tecnici e tecnologici che influiscono sulla valutazione di un’azienda alimentare, in relazione alla progettazione di un’attività di audit.	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>
13,00 – 14,00	Pausa Pranzo	
14,00 – 16,00	Caso di Studio: Manuale di qualità di una industria alimentare. Lavoro di Gruppo: Elaborazione di una lista di riscontro per un audit di una azienda alimentare.	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>
16,00 – 16,15	Pausa Pranzo	
16,15 – 18,15	Lavoro di gruppo. Presentazione elaborazione liste di riscontro	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>

**2° giorno**

<b>Orario</b>	<b>Argomento</b>	<b>Docente</b>
<b>8,45 – 10,30</b>	Fasi della verifica ispettiva: conduzione della VI; raccolta delle evidenze oggettive, classificazione carenze, elaborazione dei rapporti e presentazione delle risultanze. Gestione delle azioni correttive	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>
<b>10,30 – 11,30</b>	Analisi di casi pratici di valutazione in aziende alimentari e allevamenti	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>
<b>11,30 – 11,45</b>	Pausa	
<b>11,45 – 13,00</b>	Analisi di casi pratici di valutazione in aziende alimentari e allevamenti	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>
<b>13,00 – 14,00</b>	Pausa Pranzo	
<b>14,00 – 16,30</b>	Elementi per la verifica di un'azienda alimentare: definizione dei riferimenti per la conduzione del successivo lavoro di gruppo. Lavoro di gruppo: Role playing simulazione di una verifica ispettiva (analisi di casi pratici ed elaborazione dei rapporti di non conformità rilievi)	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>
<b>16,30 – 16,45</b>	Pausa	
<b>16,45 – 18,30</b>	Lavoro di gruppo : presentazione dei risultati della simulazione	<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>

**Il Responsabile scientifico – organizzativo del progetto  
Dott. Paolo Cozzolino**

## Elenco dei Docenti

Nome	Ente	Data	Orario	Argomento
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	12/06/2006	<b>8,45 – 10,45</b>	Introduzione e presentazione del corso. Riassunto delle attività di Audit come strumento di assicurazione della qualità (Audit interno ed esterno) Fasi della verifica ispettiva: pianificazione della verifica ispettiva; estensione e frequenza della verifica. Esame documentale. Preparazione della verifica ispettiva: piano della verifica ispettiva, documenti di lavoro. Criteri per l'elaborazione di una lista di riscontro.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	12/06/2006	<b>11,00 – 13,00</b>	Aspetti tecnici e tecnologici che influiscono sulla valutazione di un'azienda alimentare, in relazione alla progettazione di un'attività di audit.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	12/06/2006	<b>14,00 – 16,00</b>	Caso di Studio: Manuale di qualità di una industria alimentare. Lavoro di Gruppo: Elaborazione di una lista di riscontro per un audit di una azienda alimentare.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	12/06/2006	<b>16,15 – 18,15</b>	Lavoro di gruppo. Presentazione elaborazione liste di riscontro
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	13/06/06	<b>8,45 – 10,30</b>	Fasi della verifica ispettiva: conduzione della VI; raccolta delle evidenze oggettive, classificazione carenze, elaborazione dei rapporti e presentazione delle risultanze. Gestione delle azioni correttive
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	13/06/06	<b>10,30 – 11,30</b>	Analisi di casi pratici di valutazione in aziende alimentari e allevamenti
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	13/06/06	<b>11,45 – 13,00</b>	Analisi di casi pratici di valutazione in aziende alimentari e allevamenti
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	13/06/06	<b>14,00 – 16,30</b>	Elementi per la verifica di un'azienda alimentare: definizione dei riferimenti per la conduzione del successivo lavoro di gruppo. Lavoro di gruppo: Role playing simulazione di una verifica ispettiva (analisi di casi pratici ed elaborazione dei rapporti di non conformità rilievi)
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	13/06/06	<b>16,45 – 18,30</b>	Lavoro di gruppo : presentazione dei risultati della simulazione

**Progetto Regionale Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare**

**PROGRAMMA DEL CORSO**

*“REQUISITI DI UN ORGANISMO DI ISPEZIONE UNI CEI EN 45004\_ISO/IEC 17020”*

**Modulo 20 – 21 giugno 2006**

Sede del Corso: Fondazione Collegio Europeo di Parma Borgo Rodolfo Tanzi, 38/B Parma

**1° giorno**

Orario	Argomento	Docente
8,45 – 10,45	Introduzione e presentazione del corso. Il panorama delle Norme. Le norme della serie EN 45000	Achille Gallo/ Ivano Crippa
10,45 – 11,00	Pausa	
11,00 – 13,00	Il ruolo dell'organismo di ispezione e dell'organismo di accreditamento.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
13,00 – 14,00	Pausa Pranzo	
14,00 – 16,00	Il personale: esperienza, qualificazione, addestramento	Achille Gallo/ Ivano Crippa
16,00 – 16,15	Pausa	
16,15 – 18,15	Analisi di dettaglio della norma UNI CEI EN 45004_ISO/IEC 17020	Achille Gallo/ Ivano Crippa

**2° giorno**

Orario	Argomento	Docente
8,45 – 10,15	Analisi di dettaglio della norma UNI CEI EN 45004_ISO/IEC 17020	Achille Gallo/ Ivano Crippa
10,15 – 11,15	I Criteri di indipendenza per l'organismo di ispezione	Achille Gallo/ Ivano Crippa
11,15 – 11,30	Pausa	
11,30 – 13,00	Differenze tra ispezione e certificazione di prodotto	Achille Gallo/ Ivano Crippa
13,00 – 14,00	Pausa Pranzo	
14,00 – 16,00	Informazioni da Inserire o alle quali fare riferimento nel manuale della qualità UNI CEI EN 45004_ISO/IEC 17020.	Achille Gallo/ Ivano Crippa
16,00 – 16,15	Pausa	
16,15 – 18,15	Introduzione al rapporto di ispezione e al certificato di ispezione	Achille Gallo/ Ivano Crippa

**Il Responsabile scientifico – organizzativo del progetto**  
**Dott. Paolo Cozzolino**

## Elenco dei Docenti

Nome	Ente	Data	Orario	Argomento
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	21/06/2006	<b>8,45 – 10,45</b>	Introduzione e presentazione del corso. Il panorama delle Norme. Le norme della serie EN 45000
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	21/06/2006	<b>11,00 – 13,00</b>	Il ruolo dell'organismo di ispezione e dell'organismo di accreditamento.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	21/06/2006	<b>14,00 – 16,00</b>	Il personale: esperienza, qualificazione, addestramento
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	21/06/2006	<b>16,15 – 18,15</b>	Analisi di dettaglio della norma UNI CEI EN 45004_ISO/IEC 17020
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	22/06/06	<b>8,45 – 10,15</b>	Analisi di dettaglio della norma UNI CEI EN 45004_ISO/IEC 17020
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	22/06/06	<b>10,15 – 11,15</b>	I Criteri di indipendenza per l'organismo di ispezione
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	22/06/06	<b>11,30 – 13,00</b>	Differenze tra ispezione e certificazione di prodotto
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	22/06/06	<b>14,00 – 16,00</b>	Informazioni da Inserire o alle quali fare riferimento nel manuale della qualità UNI CEI EN 45004_ISO/IEC 17020.
<b>Achille Gallo/ Ivano Crippa</b>	Deoxis S.r.l.	22/06/06	<b>16,15 – 18,15</b>	Introduzione al rapporto di ispezione e al certificato di ispezione

**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
**Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria**

IL DIRETTORE: DOTT. PAOLO COZZOLINO

**Progetto Regionale Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare**

**PROGRAMMA DEL CORSO**

*“IL SISTEMA DOCUMENTALE DELLE AUTORITA’ DI CONTROLLO”*

**Modulo 11 – 13 settembre 2006**

Sede del Corso: Fondazione Collegio Europeo di Parma Borgo Rodolfo Tanzi, 38/B Parma

Orario	Argomento	Docente
8,45 – 10,30	Introduzione e presentazione del corso. Aspetti organizzativi dei Servizi del controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare (Reg. 882/04, OIE, Codex Alimentarius)	Dott. Paolo Cozzolino
10,30 – 10,45	Pausa	
10,45 – 13,15	Il manuale e le procedure della struttura di controllo : tipologia, caratteristiche e contenuti.	Ivano Crippa/ Achille Gallo
13,15 – 14,15	Pausa Pranzo	
14,15 – 15,15	Il personale: esperienza, qualificazione, formazione del personale preposto ai controlli e verifica	Ivano Crippa/ Achille Gallo
15,15 – 16,15	Lavoro di gruppo: l’elaborazione della struttura documentale (il manuale)	Ivano Crippa/ Achille Gallo
16,15 – 16,30	Pausa	
16,30 – 18,15	Lavoro di gruppo: l’elaborazione della struttura documentale (il manuale)	Ivano Crippa/ Achille Gallo

**2° giorno**

Orario	Argomento	Docente
8,45 – 9,45	La attività del controllo ufficiale: Verifica, Ispezione, Audit	Ivano Crippa/ Achille Gallo
9,45 – 11,00	La procedura di controllo e verifica	Ivano Crippa/ Achille Gallo
11,00 – 11,15	Pausa	
11,15 – 13,15	Lavoro di gruppo : l’elaborazione di una procedura di controllo e verifica (parte 1)	Ivano Crippa/ Achille Gallo
13,15 – 14,15	Pausa Pranzo	
14,15 – 15,15	Strutture e attrezzature	Ivano Crippa/ Achille Gallo
15,15 – 16,45	Lavoro di gruppo : l’elaborazione di una procedura di controllo e verifica (parte 2)	Ivano Crippa/ Achille Gallo
16,45 – 17,00	Pausa	
17,00 – 18,00	Elaborazione di una relazione dei controlli	Ivano Crippa/ Achille Gallo

**3° giorno**

<b>Orario</b>	<b>Argomento</b>	<b>Docente</b>
8,45 – 11,45	Lavoro di gruppo: simulazione di una attività di controllo e verifica; elaborazione di una relazione dei controlli (I casi di studio).	Ivano Crippa/ Achille Gallo
11,45 – 12,00	Pausa	
12,00 – 13,00	Lavoro di gruppo : Presentazione dei risultati	Ivano Crippa/ Achille Gallo
13,00 – 14,00	Pausa Pranzo	
14,00 – 16,00	La verifica dei servizi di controllo ufficiale (verifiche ispettive interne, il riesame del sistema di gestione )	Ivano Crippa/ Achille Gallo
16,00 – 16,15	Pausa	
16,15 – 18,15	Lavoro di gruppo : Impostazione di una verifica ispettiva sui servizi di controllo ufficiale (role playing)	Ivano Crippa/ Achille Gallo

**Il Responsabile scientifico – organizzativo del progetto  
Dott. Paolo Cozzolino**

## Elenco dei Docenti

Nome	Ente	Data	Orario	Argomento
<b>Dott. Paolo Cozzolino</b>	AUSL di Parma	11/09/2006	<b>8,45 – 10,30</b>	Introduzione e presentazione del corso. Aspetti organizzativi dei Servizi del controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare (Reg. 882/04, OIE, Codex Alimentarius)
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	11/09/06	<b>10,45 – 13,15</b>	Il manuale della qualità e le procedure di riferimento: tipologia, struttura e contenuti.
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	11/09/06	<b>14,15 – 15,15</b>	Il personale: esperienza, qualificazione, addestramento
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	11/09/06	<b>15,15 – 16,15</b>	Lavoro di gruppo: l'elaborazione della struttura documentale del sistema qualità
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	11/09/06	<b>16,30 – 18,15</b>	Lavoro di gruppo: l'elaborazione della struttura documentale del sistema qualità
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	12/09/06	<b>8,45 – 9,45</b>	La attività del controllo ufficiale: Verifica, Ispezione, Audit
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	12/09/06	<b>9,45 – 11,00</b>	La procedura di controllo e verifica
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	12/09/06	<b>11,15 – 13,15</b>	Lavoro di gruppo : l'elaborazione di una procedura di controllo e verifica (parte 1)
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	12/09/06	<b>14,15 – 15,15</b>	Strutture e attrezzature
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	12/09/06	<b>15,15 – 16,45</b>	Lavoro di gruppo : l'elaborazione di una procedura di controllo e verifica (parte 2)
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	12/09/06	<b>17,00 – 18,00</b>	Elaborazione di una relazione dei controlli
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	13/09/06	<b>8,45 – 11,45</b>	Lavoro di gruppo: simulazione di una attività di controllo e verifica; elaborazione di una relazione dei controlli (I casi di studio).
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	13/09/06	<b>12,00 – 13,00</b>	Lavoro di gruppo : Presentazione dei risultati
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	13/09/06	<b>14,00 – 16,00</b>	La verifica dei servizi di controllo ufficiale (verifiche ispettive interne, il riesame del sistema di gestione )
<b>Ivano Crippa/ Achille Gallo</b>	Deoxis S.r.l.	13/09/06	<b>16,15 – 18,15</b>	Lavoro di gruppo : Impostazione di un Audit sui servizi di controllo ufficiale (role playing)