

**SCHEDE REQUISITI
PER LA QUALIFICAZIONE DEL CORSO PER AUDITOR /
RESPONSABILI GRUPPO DI AUDIT DI BUONE PRASSI
IGIENICHE E PROCEDURE BASATE SU HACCP**

0	01.10.2013	CEPAS srl	<i>Presidente Comitato di Certificazione</i>	<i>Amministratore Unico</i>
3	02.05.2012	Pagg. 3, 4	<i>Presidente Comitato di Certificazione</i>	<i>Presidente Consiglio Direttivo</i>
Rev.	Data	Motivazioni	Convalida	Approvazione

REQUISITI ORGANIZZATIVI DELL'ENTE EROGANTE IL CORSO

Organizzazione	L'organizzazione deve designare un proprio rappresentante legale e un responsabile "tecnico" per la didattica (quest'ultimo sarà l'interfaccia CEPAS, per tutti gli aspetti concernenti il processo di qualificazione e di mantenimento).
Risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione dovrà utilizzare almeno 2 docenti che si alternano durante il corso; per un numero di partecipanti inferiore a 10 è consentito un solo docente. <p style="text-align: center;">REQUISITI PER I DOCENTI</p> <p>Il "team" di docenza deve essere dotato di capacità di comunicazione, di strutturazione dei concetti e di gestione della didattica, nonché di professionalità acquisita in esperienze lavorative specifiche nel settore degli audit, delle buone prassi igieniche e delle procedure basate su HACCP.</p> <p>Ciascun docente, individualmente, deve documentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 anni di attività professionale nel settore degli audit, delle buone prassi igieniche e delle procedure basate su HACCP; • almeno 100 ore di docenza negli ultimi 3 anni, sui temi oggetto del corso; • aggiornamento professionale, svolto negli ultimi tre anni, sui temi specifici della formazione in oggetto non inferiore a 16 ore. <p>Tutti i docenti devono essere in possesso della certificazione come Auditor, Responsabile Gruppo di Audit o Consulente di Sistemi di Autocontrollo HACCP. La certificazione dovrà essere stata rilasciata da Organismo di Certificazione del Personale accreditato e riconosciuto da CEPAS.</p>
Infrastruttura	L'organizzazione dovrà garantire in ogni edizione del corso l'idoneità dei locali destinati alla formazione, in accordo alla Normativa cogente in vigore, relativamente agli strumenti di supporto didattici (strumenti informatici, audiovisivi ecc.). Per i corsi erogati in modalità FAD dovrà essere garantita la disponibilità di idonea piattaforma dimensionata per l'utenza.
Comunicazione	<p>Il corso deve essere presentato ai partecipanti mediante adeguato documento (<i>brochure o altro simile</i>) contenente almeno le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organizzazione titolare del corso, identificata dal proprio logo (eventuali partner commerciali di supporto devono essere indicati come tali) • numero di iscrizione nel Registro CEPAS (a qualificazione ottenuta) • luogo e periodo di svolgimento • programma didattico dettagliato, struttura e durata in ore del corso (non inferiore ai requisiti minimi CEPAS), scopo e finalità • nome del coordinatore tecnico e altri riferimenti della segreteria dell'Organizzazione titolare • requisiti di accesso per i partecipanti • validità del corso come uno dei requisiti per la certificazione CEPAS • i percorsi di certificazione nel settore HACCP • il numero massimo dei partecipanti (in ogni caso non superiore a 20 persone) (*) • assenza consentita (in ogni caso non superiore al 5% sul totale di 40 ore) <p>Su tale documento, il riferimento al possesso della qualificazione CEPAS sarà autorizzato solo a qualificazione ottenuta. In iter di qualificazione può essere apposto solo il riferimento "corso in fase di qualificazione da parte di CEPAS", previa approvazione CEPAS.</p> <p>(*) <i>Il numero di partecipanti può essere aumentato fino ad un massimo di 35 persone, qualora il corso sia inserito all'interno di un percorso formativo della durata di almeno 600 ore sui Sistemi di Gestione per la Qualità e/o Ambiente e/o Safety, del quale i partecipanti abbiano già seguito almeno 250 ore. Per le esercitazioni occorre prevedere almeno 2 tutor / assistenti.</i></p>

REQUISITI MINIMI PER IL CORSO

Durata	40 ore totali di lezioni, esercitazioni ed esami, in giornate non frazionabili della durata minima di 8 ore e per almeno 3 giorni consecutivi. Ogni giornata non può contribuire per più di 8 ore al computo delle 40 ore totali.
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza e comprensione delle norme di riferimento relative agli audit interni ed esterni, alle buone prassi igieniche e alle procedure basate su HACCP; • conoscenza delle metodologie per preparare, condurre e chiudere l’audit, per preparare e distribuire il rapporto di audit per le buone prassi igieniche e le procedure basate sul Sistema di Autocontrollo HACCP; • capacità attitudinali richieste per pianificare e dirigere l’audit, capacità di organizzazione, comunicazione e gestione.
Requisiti minimi di accesso dei partecipanti	<ul style="list-style-type: none"> • Diploma di istruzione secondaria superiore o titolo superiore • Superamento del questionario tecnico di ingresso con almeno 15 domande a risposta chiusa (sono esclusi i quesiti con risposte Vero/Falso), relative alle conoscenze di base nel settore HACCP

STRUTTURA

ARGOMENTI	<p><i>Le norme/linee guida citate si intendono nella loro versione vigente/applicabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza degli alimenti: aspetti teorici, metodologici e valutativi • Evoluzione dei Sistemi di Autocontrollo • Le buone prassi igieniche previste dal Codex Alimentarius e dai Regolamenti del “Pacchetto Igiene” • L’HACCP secondo i requisiti previsti dal Codex Alimentarius e dai Regolamenti del “Pacchetto Igiene” • Norme europee con particolare riferimento al “Pacchetto Igiene” e leggi nazionali del settore • Norme cogenti e volontarie per l’esecuzione degli Audit (Regolamenti CE 882 e 852, UNI EN ISO 19011) • Norme di buona fabbricazione secondo il Codex Alimentarius; • schema di certificazione CEPAS per Auditor di Sistema di Autocontrollo HACCP • codice deontologico CEPAS
Esercitazioni	<p>Devono costituire il 50% del tempo totale del corso e devono essere svolte su:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dei processi mediante schemi/diagrammi di flusso e procedure documentate • Definizione dei pericoli (gravità/rischi) • Applicazione delle buone prassi igieniche • Identificazione dei punti critici • Applicazione dell’albero delle decisioni • Punti critici di controllo • Procedure di monitoraggio dei punti critici di controllo nella logica di un sistema di gestione • Non conformità: trattamento ed azioni correttive • Gestione di un programma di audit • Preparazione check list e piano di audit • Valutazione di un manuale di corretta prassi igienica • Casi di Audit interni ed esterni del Sistema di Autocontrollo HACCP • simulazione completa di predisposizione ed esecuzione di un Audit di un sistema HACCP, inclusa l’elaborazione del relativo rapporto e presentazione dello stesso alla Direzione <p>Tutte le esercitazioni devono essere raccolte, registrate e documentate in modo appropriato dall’Organizzazione e devono essere finalizzate alla verifica della conformità ai requisiti fissati per gli argomenti del corso.</p>

Documentazione	<p>Il corso di formazione deve essere definito da un “pacchetto formativo” scritto, documentale e/o multimediale, composto almeno da:</p> <ul style="list-style-type: none">• Questionario tecnico di ingresso• Guida per il docente che deve contenere:<ul style="list-style-type: none">- descrizione dettagliata dei contenuti- descrizione delle esercitazioni da effettuare e utilizzo dei relativi strumenti- descrizione delle metodologie didattiche da applicare in ciascuna attività- tempi da dedicare a ciascuna attività- criteri per la raccolta ed archiviazione delle registrazioni.• Materiale per il partecipante che deve contenere:<ul style="list-style-type: none">- materiale didattico completo utilizzato in aula- una sintesi, in forma descrittiva oppure schematica, di tutti gli argomenti trattati- curricula dei singoli docenti- una bibliografia selettiva- modulo per la valutazione del corso e dei docenti- regolamento del corso comprendente i reclami- criteri di valutazione delle prove d’esame.• Guida per la conduzione degli esami finali che deve contenere:<ul style="list-style-type: none">- descrizione per titoli delle prove (scritte e orali) con tempi relativi- almeno un esempio (non svolto) di ciascuna delle due prove scritte- almeno 10 esempi di domande per esami orali <p>Il pacchetto formativo deve essere firmato da un Progettista di formazione e da un Esperto di argomento. Le due persone possono coincidere, se la persona possiede i requisiti minimi di entrambe le funzioni.</p>
Valutazione	<p>La valutazione finale dei partecipanti può essere svolta da Commissari CEPAS indipendenti, previo consenso dei partecipanti.</p> <p>La valutazione prevede:</p> <ul style="list-style-type: none">• una prova scritta di carattere generale sulle materie del corso,• una prova scritta di carattere specifico per valutare la conoscenza delle norme e la capacità di interpretazione degli aspetti del sistema HACCP,• una prova orale di approfondimento dei temi citati e valutazione delle abilità e dei comportamenti personali del candidato (rif. Norma UNI EN ISO 19011 p.to 7.2 e Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021, Appendici A, D). <p>COMMISSIONE D’ESAME</p> <p>La Commissione d’esame deve essere composta da almeno 2 Commissari (anche nel caso di un numero di partecipanti inferiore a 10) di cui uno deve essere il docente del corso certificato come Auditor di Sistemi di Autocontrollo HACCP; il secondo Commissario può essere, invece, altro docente oppure un esperto nominato dall’ente organizzatore del corso. Tutte le singole prove devono essere raccolte e documentate in modo appropriato dall’Organizzazione.</p>

CONDIZIONI PER IL MANTENIMENTO DELLA QUALIFICAZIONE CEPAS

Durata della Qualificazione	La qualificazione del corso ha una durata annuale e si rinnova tacitamente di anno in anno, in assenza di revoca e/o rinuncia
Sorveglianza	Il corso qualificato sarà oggetto di sorveglianza annuale, attraverso verifica diretta (in fase di erogazione del corso) e indiretta (di tipo documentale), nelle sessioni scelte a discrezione da CEPAS.
Prescrizioni <i>(estratto del Protocollo di Accordo MD15)</i>	<p>Tutte le seguenti prescrizioni dovranno essere rispettate dall'Ente erogante il corso</p> <ul style="list-style-type: none">• rispettare i requisiti di cui alla "Scheda/e di riferimento per il corso• non cedere, modificare e/o trasferire ad alcun titolo, il riconoscimento del corso, senza la preventiva autorizzazione di CEPAS, che se ne riserva l'accettazione previa opportuna verifica e valutazione insindacabili.• comunicare entro il 15 gennaio di ogni anno il programma annuale delle edizioni del corso e confermare, 5 giorni prima dell'inizio, ciascuna edizione del corso ed i nominativi dei docenti;• consentire ai Commissari incaricati da CEPAS la valutazione periodica (visita di sorveglianza annualmente prevista) sia sul campo sia presso la sede dove vengono conservate le registrazioni inerenti la gestione del corso qualificato (es. registrazioni dei reclami o dei requisiti dei partecipanti, monitoraggio dei docenti, risoluzione di non conformità riscontrate);• consentire ai Commissari o al Personale CEPAS debitamente autorizzato, la valutazione documentale relativa a tutte le edizioni del corso successive all'ottenimento della qualificazione;• notificare e inviare a CEPAS ogni variazione nei contenuti del programma didattico del corso e/o dei docenti e ogni comunicazione relativa al Corso qualificato (locandina, articoli, pubblicità a mezzo stampa, web) al fine di verificare la coerenza e correttezza delle informazioni rispetto al significato della qualificazione CEPAS;• inviare a CEPAS, in formato elettronico, entro 15 giorni dal termine del corso, l'elenco dei candidati che hanno superato le singole edizioni, completo di indirizzi, recapiti telefonici/fax, e-mail, autorizzati dai candidati stessi;• mantenere un registro dei reclami e dei moduli di valutazione del corso e dei docenti (compilati dai partecipanti al corso stesso) e renderli disponibili, su richiesta, a CEPAS; entro 10 giorni dalla ricezione del reclamo, inviare comunicazione scritta e copia del reclamo stesso a CEPAS;• versare, alle scadenze previste, le quote annuali relative al mantenimento della qualificazione del corso, indicate nel tariffario CEPAS in vigore;• non utilizzare la qualificazione del corso come sinonimo di certificazione professionale dei partecipanti;• non effettuare attività concorrenziale nei confronti di CEPAS;• utilizzare il fac-simile allegato al Protocollo di Accordo, per l'emissione degli attestati di superamento corso ai partecipanti.