

La sicurezza alimentare è un tema sempre più al centro dell'attenzione del legislatore ma anche del consumatore. Gli obblighi per le aziende connessi alla gestione di questi aspetti sono sempre più stringenti ed i clienti delle aziende agroalimentari sono sempre più esigenti. Per questo motivo il Centro Servizi organizza un percorso formativo per "Esperto in sicurezza alimentare" orientato a formare i partecipanti sui più importanti protocolli internazionali rivolti a tenere sotto controllo gli aspetti della sicurezza alimentare nelle aziende di trasformazione. Durante il corso, della durata di **4 giorni**, i partecipanti impareranno a conoscere gli standard **BRC** (British Retail Consortium) e **IFS** (International Food Standard), riferimenti riconosciuti a livello internazionale per garantire la sicurezza igienico sanitaria, la qualità dei prodotti ed il controllo dei processi produttivi nel settore agroalimentare. La loro applicazione è diventata ormai un presupposto indispensabile per esportare i prodotti, soprattutto nell'ambito della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). Verrà inoltre trattata la Norma **ISO 22000:2005**, standard volontario per la gestione della sicurezza alimentare, applicabile per identificare e gestire in maniera efficace i rischi civili e penali a cui le aziende sono esposte, e aumentare i livelli di garanzia per la conformità legislativa. L'ultima giornata del corso sarà dedicata all'approfondimento delle tecniche per lo svolgimento delle **verifiche ispettive interne** sulle aziende certificate a fronte dei protocolli presi in esame.

PROGRAMMA

Ore 8.30/12.30 – 13.30-17.30

L'APPLICAZIONE DEGLI STANDARD BRC, IFS ED ISO 22000 PER LE IMPRESE AGROALIMENTARI

1° Giorno	<ul style="list-style-type: none"> • Il problema della sicurezza alimentare • Le nuove norme: normativa sulla sicurezza alimentare: il "Pacchetto Igiene" • Adeguamento del sistema HACCP alla nuova normativa sulla Sicurezza Alimentare • Lo Standard BRC: esposizione e commenti • Lo Standard IFS: esposizione e commenti • Gli adeguamenti strutturali • Gestione dei documenti e registrazioni • La Politica per la sicurezza alimentare: obiettivi e pianificazione
2° Giorno	<ul style="list-style-type: none"> • Controlli di prodotto e di processo • Il sistema di rintracciabilità • La formazione del personale • Il controllo dei fornitori • Le verifiche ispettive interne • Le Azioni correttive e preventive • Lo Standard ISO 22000 esposizione e commenti
3° Giorno	<ul style="list-style-type: none"> • Il miglioramento continuo della sicurezza alimentare • Collegamenti tra BRC, IFS e ISO 22000 con altri sistemi di gestione • Esempi applicativi per le Aziende • Esercitazioni: Creare uno schema di Standard BRC, uno Standard IFS e uno Standard ISO 22000 applicabili ad un'Azienda agroalimentare. • Analisi dei modelli. Discussione dei risultati
4° Giorno	<ul style="list-style-type: none"> • La struttura della norma ISO 19011:2003 • Principi di campionamento • Competenza e valutazione degli Auditor <p>ESERCITAZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi di casi pratici, conduzione dell'audit • Redazione del rapporto di audit

PROCEDURA DI ISCRIZIONE

È necessario inviare la scheda di iscrizione debitamente compilata (**i dati saranno utilizzati per la fatturazione**) e prova dell'avvenuto pagamento via fax al n° 070 34996306 entro 7 dalla data di inizio del corso. Una volta raggiunto il numero minimo di 14 partecipanti sarete contattati per la regolarizzazione dell'iscrizione. In caso di mancato raggiungimento del numero minimo di iscritti il Centro Servizi si riserva il diritto di rinviare il corso.

Il corso è aperto ad un numero massimo di 20 partecipanti.

REQUISITI D'ACCESSO

Conoscenze di base delle tecnologie agroalimentari e dei sistemi HACCP. La conoscenza e la pratica della Norma ISO 9001 può essere un elemento aggiuntivo per la comprensione dei contenuti.

ATTESTAZIONI

Ai partecipanti dell'intero corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso per Esperto in sicurezza alimentare. L'attestato qualifica i partecipanti come Valutatori Interni di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare.

QUOTE DI ISCRIZIONE

L'APPLICAZIONE DEGLI STANDARD BRC E IFS PER LE IMPRESE AGROALIMENTARI

€400,00 + IVA

La quota è comprensiva di materiale didattico e attestato di partecipazione. È previsto uno sconto del 5% per le iscrizioni di 2 partecipanti della stessa organizzazione, del 10% per 3 o più partecipanti.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Mediante bonifico bancario codice IBAN IT90C010150480000000043003 presso il Banco di Sardegna, sede di Viale Bonaria, intestato al Centro Servizi Promozionali per le Imprese, indicando nella causale il titolo del corso, il modulo a cui si desidera partecipare ed il nome del partecipante, oppure per rimessa diretta presso la nostra segreteria organizzativa. Il pagamento della quota è condizione necessaria per formalizzare l'iscrizione al corso.

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Il Centro servizi tratterà i dati forniti ai sensi del D. Lgs. 196/03 sulla tutela dei dati personali

Nome»

Cognome»

Ente/azienda»

Via/Piazza»

Cap»

Città»

Provincia»

Telefono»

Fax»

E-mail»

P.IVA/C.F.»

Segreteria organizzativa»

Centro Servizi per le Imprese
Viale Diaz 221 – 09126 Cagliari
Tel. 329-6126511 Fax 070 34996.306
puntouni@csimprese-ca.net
giovanni.lamieri@csimprese-ca.net
www.csimprese-ca.net

