

QUALITY & FOOD SAFETY ASSURANCE
Strumenti per la Gestione Integrata della
Sicurezza e della Qualità nell'Industria Alimentare
QUALIFICA AUDITOR INTERNO INTEGRATI UNI EN ISO 19011
UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, BRC e IFS



Obiettivi

Il consorzio A&Q propone un percorso formativo professionalizzante diviso in 2 momenti teorico pratici:

1. Normativa Nazionale ed Europea in materia di Sicurezza alimentare;
2. Normativa Volontaria dei Sistemi di Gestione Integrati per la Qualità e Sicurezza alimentare allo scopo di formare nuove e competenti figure professionali al ruolo di consulente e/o Quality and Safety Assurance dell'Industria Alimentare. Garantire la sicurezza alimentare è un pre-requisito consolidato nelle Industria Alimentare, che ricerca professionisti in grado di confrontarsi a più livelli con Autorità di Controllo Ufficiale ed Enti di Certificazione. A tal fine è indispensabile formarsi e formare operatori in grado conoscere la normativa cogente da utilizzare come strumento propedeutico per implementare, aggiornare e migliorare sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare integrati in ambito volontario di supporto al miglioramento delle prestazioni. La partecipazione al corso ed il superamento della prova d'esame con ente di certificazione consentono l'acquisizione della qualifica di **AUDITOR INTERNO DEI SISTEMI DI GESTIONE INTEGRATI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE – UNI EN ISO 19011, UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, BRC e IFS (qualifica rilasciata nella versione corrente della norma al momento dell'erogazione del corso).**

Argomenti

- ✓ I regolamenti del pacchetto igiene alla luce delle recenti abrogazioni
- ✓ Lo standard UNI EN ISO 9001- UNI EN ISO 19011
- ✓ Lo standard UNI EN ISO 22000
- ✓ Gli standard BRC E IFS vr. corrente

Programma

Parte 1: LA NORMATIVA COGENTE

✓ **IL SISTEMA NORMATIVO COGENTE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**

Provvedimenti legislativi in materia d'igiene e di sicurezza alimentare (Reg. CE 852-853/2004 - Legge 283/62-D.P.R. 327/80, D. lgs 190/06 e D. lgs 193/07, Reg. 625/2017) al fine di identificarne principi, obiettivi e responsabilità, sviluppando nel contempo casi studio che delineino il piano giuridico e sanzionatorio.

04 - 05 Ottobre 2019 – ore 9:30-16:00

Prof. Avv. A. Vitale – Dr. V. Bruschi e Dr.ssa G. De Grazia

Parte 2: LA NORMATIVA VOLONTARIA

✓ **LA QUALITA' E IL SISTEMA DI GESTIONE**

Standard di certificazione volontario del sistema di Gestione della Qualità con riferimento alla **Norma UNI EN ISO 9001** e Linee guida per la conduzione degli audit dei sistemi di gestione **UNI EN ISO 19011.**

11 - 12 Ottobre 2019 – ore 9:00-18:00

Dr. F. Nicolè

✓ **IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**

Standard UNI EN ISO 22000 "Food safety management systems" per la certificazione di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA).

Esercitazione Attività Audit al sistema di sicurezza alimentare

18 - 19 Ottobre 2019 – ore 9:00-18:00

Dr.ssa S. Modafferi

A&Q Polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001:2015 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

Segreteria Scientifica ed Organizzativa A&Q

Tel: 02/70639224

Sito web: www.poloaq.it

E-mail: formazione@poloag.it

Quando e dove

Milano – Università degli studi di Milano

04-05-11-12-18-19-23-24-25-26 Ottobre 2019

ore 9:30-16:00 Parte 1

ore 9:00-18:00 Parte 2

Aula Maggiore e Informatica DiSAA
Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
Università degli Studi di Milano
Via G. Celoria 2 20133 Milano

Quota d'iscrizione

1.300,00 euro + IVA

La quota comprende:

- il materiale didattico cartaceo
- download di documenti e appendici Normative utili per approfondire lo studio
- partecipazione alla giornata d'esame organizzata con Ente di CERTIFICAZIONE presso nostra sede come da programma
- coffee break
- CFP ai Tecnologi Alimentari

Faculty

Prof. Avv. A. Vitale Diritto e Legislazione Alimentare – Docente Università degli Studi di Milano

Dr. V. Bruschi Responsabile Qualità Sicurezza Ambiente presso Dussmann Service

Dr.ssa G. De Grazia Responsabile Food Management System Dussmann Service

✓ GLI STANDARD DI PRODOTTO BRC E IFS

- Identificazione e gestione dei PRP per BRC e IFS
- Il piano di sicurezza alimentare: HACCP Rintracciabilità. Ritiro e Richiamo
- Il controllo del processo e del prodotto: Etichettatura, Taratura, Monitoraggio degli strumenti
- Direzione, politica, obiettivi, struttura aziendale, focus sui clienti, riesame della direzione.
- Reclami, Non conformità, Azioni correttive e preventive

23 – 24 - 25 Ottobre 2019 – ore 9:00-18:00

Dr. A. Poglio

■ ESAME

Esame scritto e verifica orale dei candidati

26 Ottobre 2019 ore 09:00 - 18:00

Destinatari

Responsabili del Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare – FSMS – Food Safety Management System, Auditor e Lead auditor dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare; Consulenti Medici Veterinari, Agronomi, Tecnologi Alimentari, Biologi.

Regolamento del corso

Il corso è organizzato in collaborazione con l'Ente di Certificazione Certiquality. La Frequenza è obbligatoria per l'80% della didattica proposta al fine di accedere alla prova d'esame.

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it o inviando una mail a formazione@poloq.it

Le iscrizioni saranno chiuse in data 27 Settembre 2019. Eventuale rinuncia dovrà essere comunicata entro e non oltre il 20 Settembre 2019, dandone comunicazione scritta via e-mail a formazione@poloq.it.

Dopo questo termine, e/o ad attivazione evento la quota d'iscrizione dovrà essere versata per intero. Al fine di ricevere validazione dell'iscrizione al corso è necessario notificare la copia del bonifico della quota d'iscrizione a formazione@poloq.it

A&Q si riserva la facoltà di annullare l'evento (ad esempio in caso mancato raggiungimento del numero minimo dei partecipanti) entro i termini indicati per la chiusura delle iscrizioni. In tal caso i partecipanti saranno tempestivamente avvisati e se versata, la quota di iscrizione/partecipazione sarà restituita per intero.

Prerequisiti per accesso al corso

Si richiede la lettura degli standard previsti da programma al fine di facilitare la comprensione dei contenuti durante l'attività d'aula.

Modalità di pagamento

Quota di partecipazione al corso è di euro 1.300 + IVA 22%

All'atto dell'iscrizione dovrà essere versata una quota d'iscrizione di euro 400 + IVA 22%

Entro il 02 Agosto 2019 la prima trince di euro 450 + IVA 22%

Entro il 02 Settembre 2019 la seconda trince di euro 450 + IVA 22%

È previsto un numero massimo di 20 partecipanti

Scontistiche

I Tecnologi Alimentari iscritti presso l'Ordine Regionale potranno usufruire dello sconto del 20% sulla quota analogamente ai clienti del Consorzio A&Q e ai neolaureati.

Tali categorie potranno contattare via mail la segreteria A&Q richiedendo il codice sconto da utilizzare in fase di iscrizione.

Dr. F. Nicolè Sistemi di Gestione Qualità – UNI EN ISO 9001. Senior Auditor UNI EN ISO 9001

Dr.ssa S. Modafferi Industry Manager and Lead Auditor Food & Beverage – Certiquality srl

Dr. A. Poglio Sistemi di Gestione BRC e IFS – Senior Auditor BRC – IFS – DNV

Attestati

Partecipazione

A&Q rilascerà ai partecipanti che avranno regolarmente frequentato il corso un ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Attestato di Qualifica

Ai partecipanti che supereranno la prova d'esame con ente di certificazione sarà rilasciato l'attestato di Qualifica Auditor Interno dei Sistemi di Gestione Integrati per la Qualità e la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 19011, UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, BRC e IFS Attestati di qualifica rilasciati nella versione corrente della norma di pubblicazione in Italiano (quindi recepita da UNI)

