

TRAINING FOR FOOD SAFETY SYSTEMS AUDITORS

Obiettivi

Per supportare le complesse dinamiche che regolano l'attività di audit al **Sistema Legislativo Europeo e Normativo volontario (BRC e IFS)**, riteniamo sia utile proporvi una **formazione applicativa** finalizzata ad accrescere la vostra **abilità nel verificare la conformità dei requisiti di sicurezza alimentare**.

Un'attività di audit adeguatamente condotta permette l'identificazione dei punti di forza e debolezza restituendo una chiara visione aziendale, inoltre rende più puntuale la gestione dei processi riducendo il rischio di perdite di controllo a vantaggio di una maggiore efficienza economica e di sicurezza per i consumatori. Non è però scontato che un **auditor** giunga ai risultati auspicati dal committente e riesca nel contempo a trasferire correttamente gli output dell'audit. Non sono da trascurare infatti gli aspetti legati a comunicazione, consapevolezza e autorevolezza, che devono far parte delle competenze del professionista specialmente se impegnato a raggiungere le qualifiche di auditor per gli standard BRC e IFS.

Da qui l'idea di un percorso formativo articolato in:

- **2 giornate** dedicate al **Role Playing** e all'analisi di **Case Studies**. Un'occasione di dialogo e confronto, guidata da **Lead Auditor Qualificati ISO 9001, BRC e IFS**, in cui saranno proposti (per ciascuna giornata) 5 casi studio relativi al Food Safety Management System del Sistema Legislativo Europeo (PRP, HACCP, CCP) e alla gestione e pianificazione del Sistema Volontario (Impegno della direzione, Standard stabilimento, Controllo prodotto / processo, pianificazione degli audit, personale, miglioramento continuo)

- **1 giornata** destinata ad accrescere la capacità di comunicazione, di team working e raggiungimento degli obiettivi delle attività di audit.

Competenza, esperienza e confronto saranno i punti cardine dell'attività formativa che vuole promuovere l'approccio logico al problem solving, in risposta alle richieste normative per la sicurezza alimentare a garanzia della committenza.

Argomenti

- **AUDIT AL SISTEMA AZIENDALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA ***
- **AUDIT AL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO BRC E IFS ***
- **TRAINING**

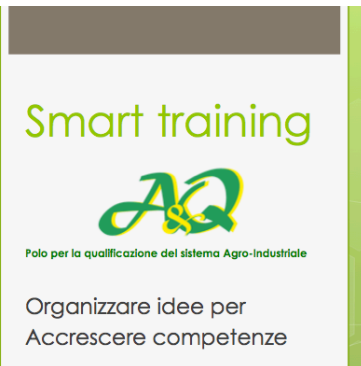
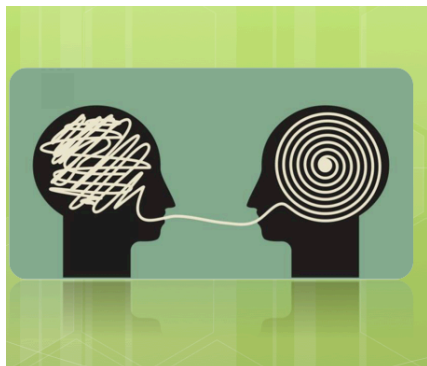
* i casi studio presentati saranno un'utile attività per affinare tecnica e sensibilità nella conduzione degli audit in campo e per chi ha intenzione di affrontare gli esami di qualifica per Auditor BRC E IFS

Prerequisiti

É RICHIESTA LA CONOSCENZA DELLA NORMATIVA EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI SCHEMI DI CERTIFICAZIONE BRC E IFS
ESPERIENZA NELL'ATTIVITA' DI AUDIT IN CAMPO

Comitato scientifico

- Prof. Ing. R. Guidetti – UNIMI
- Dr. ssa M. Barile, A&Q Formazione
- Dr. ssa I. Bernareggi, A&Q Consulenza
- Dott. S. V. Marai, A&Q Consulenza



A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o 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 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed

Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloAQ.it

Quando e dove

Milano 24-25-26 Novembre 2021

Ore: 9:00 - 17:30

Evento disponibile on line dal sito

www.poloAQ.it

Quota di iscrizione

400 euro + IVA

La quota comprende materiale didattico in formato digitale/cartaceo

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari.

Le iscrizioni saranno chiuse in data 17/11/2021.

Sconto del 20% per i TA e per i clienti del Consorzio A&Q.

Sconto del 30% per studenti universitari che vogliono accrescere tecnica e competenze nella conduzione degli audit

Rinunce

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 11

AUDIT AL FOOD MANAGEMENT SYSTEM SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE 24 NOVEMBRE 2021 - Relatore: Dott. F. Nicolè	
■ 09:00	Introduzione a cura dei Responsabili scientifici
■ 09:15	Contesto e campo di applicazione
■ 10:00	Case Study: Il PDCA applicato alla sicurezza Alimentare Gestione dei PRP (approvvigionamento, pulizia, gestione infestanti, formazione)
■ 11:00	Case Study: Il PDCA applicato alla sicurezza alimentare Analisi del Rischio Sicurezza Alimentare - dalle MP al PF attraverso l'analisi dei processi
■ 12:00	Case Study: Rintracciabilità - ritiro – richiamo. Dalla teoria alla pratica
■ 13:00	Dibattito e Confronto: Presentazione delle soluzioni
■ 13:30	Pausa
■ 14:30	Simulazione di Audit 1
■ 15:30	Dibattito e confronto
■ 16:00	Simulazione di Audit 2
■ 17:00	Dibattito e confronto
■ 17:30	Take home message

Training per audit di 2° e 3° parte nel Settore Alimentare 25 NOVEMBRE 2021 - Relatore: Dott. A. Leveratto	
■ 09:00	Introduzione a cura dei Responsabili scientifici
■ 09:15	Case study: Politica e obiettivi per la sicurezza alimentare
■ 10:15	Case study: Standard dello stabilimento
■ 11:30	Case study: Controlli di prodotto e processo
■ 12:30	Dibattito e Confronto: Presentazione delle soluzioni
■ 13:30	Pausa
■ 14:30	Simulazione di Audit 1: Raccolta di evidenze per i sistemi integrati BRC e IFS
■ 15:30	Dibattito e confronto
■ 16:00	Simulazione di Audit 2: NC – rilevazione, formulazione, sviluppo piani di miglioramento
■ 17:00	Dibattito e confronto
■ 17:30	Take home message

LA RELAZIONE AUDITOR – STAKEHOLDER 26 NOVEMBRE 2021 - Relatore : Dott. F. Piccini	
■ 09:00	Introduzione a cura dei Responsabili scientifici
■ 09:15	Comunicazione efficace
■ 10:15	Teoria e Tecnica dei Sistemi di Comunicazione: - La comunicazione interpersonale - La comunicazione come strumento di lavoro - Il dialogo fallimentare - Comportamenti individuali e organizzativi – Rapporti Stakeholder
■ 11:30	Case study
■ 12:30	Dibattito e Confronto: Presentazione delle soluzioni
■ 13:30	Pausa
■ 14:30	Supportare e motivare il miglioramento dei sistemi: - Comprendere i bisogni del cliente - Comunicare non conformità - Gestire obiezioni e resistenze - Creare una relazione di fiducia
■ 17:00	Dibattito e confronto
■ 17:30	Take home message

Novembre 2021.

Modalità di Iscrizione

È possibile iscriversi al corso dal sito www.poloaq.it Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare formazione@poloq.it

Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della sicurezza alimentare

ATTESTATO A&Q:

- 1. Attestato di partecipazione**
- 2. Attestato di formazione & competenze acquisite: previo superamento del test finale**

Evento accreditato per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari

TEST FINALE:

Sarà presentato un test on line a risposta multipla da compilare entro 3 giorni dalla fine del corso. Il test è superato se si risponde correttamente all'80% delle domande.

Relatori

Prof. Ing. Riccardo Guidetti

Professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – SSD AGR/09: Meccanica Agraria

Dott. Fabrizio Nicolè Lead Auditor IFS, BRC, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 9001

Dott. Alessandro Leveratto Lead Auditor IFS, BRC, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 9001

Dott. Federico Piccini Corboud- Welfare Manager - Consulente per lo sviluppo organizzativo

