

# MASTER IN QUALITA' & SICUREZZA ALIMENTARE QUALITY & FOOD SAFETY ASSURANCE

QUALIFICA AUDITOR INTERNO INTEGRATI - UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 19011, BRC e IFS



## Obiettivi

Proponiamo un percorso formativo professionalizzante strutturato in 2 momenti teorico pratici volti ad approfondire e trasferire consapevolezza rispetto alla **Legislazione nazionale ed europea in materia di Sicurezza alimentare** e alla **regolamentazione Volontaria dei Sistemi di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare**. Puntiamo a formare nuove e competenti figure professionali al ruolo di consulente e/o Quality and Food Safety Assurance dell'Industria Alimentare. Di fatto, 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 consapevoli dei precetti cogenti da utilizzare come strumento propedeutico per l'implementazione, l'aggiornamento e il miglioramento del Food Management System. La partecipazione alla FAD sincrona ed il superamento della prova d'esame con Ente di Certificazione consentiranno l'acquisizione della **qualifica** di AUDITOR INTERNO DEI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE – UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 19011, BRC e IFS.

## Argomenti

- ✓ **Legislazione Nazionale ed Europea per la sicurezza alimentare**
- ✓ **Lo standard UNI EN ISO 9001- UNI EN ISO 19011**
- ✓ **Lo standard UNI EN ISO 22000**
- ✓ **Gli standard BRC E IFS ver. corrente**
- ✓ **Simulazione di Audit e Role Playing al Food Management Systems**
- ✓ **Formulazione di Non Conformità**

## Programma

### SESSIONE 1: LEGISLAZIONE EUROPEA

#### ✓ **IL SISTEMA LEGISLAZIONE NAZIONALE ed EUROPEA per la SICUREZZA ALIMENTARE**

Provvedimenti legislativi in materia d'igiene e di sicurezza alimentare (Reg. 178/02- Reg. CE 853 ss.mm.ii - 853/2004 - D. lgs 190/06 e D. lgs 193/07) utili al fine di identificarne principi, obiettivi e responsabilità. Saranno proposti esempi e casi studio al piano giuridico e sanzionatorio. L'applicazione dell'HACCP per la Sicurezza Alimentare. Etichettatura e informazioni al consumatore. La gestione delle attività di controllo ufficiale al sistema sicurezza alimentare. Focus ISO 22000 Riesame della direzione, cruscotto degli indicatori, obiettivi: Esempi applicativi.

Prof. Avv. A. Vitale - Dr. ssa M. Barile - Dott. V. Bruschi - Dott. ssa G. De Grazia

#### ✓ **FOCUS SOSTENIBILITA'**

Obiettivi, strategie e sfide di sostenibilità delle innovative aziende alimentari a cura della **Dott. ssa M. Schiraldi**

01 e 02 Ottobre 2021 09:30 - 17:00

### SESSIONE 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.

08 -09 Ottobre 2021 ore 9:30-17:00

Dott. F. Nicolè

Master promosso da **A&Q Polo** per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale. A&Q è un Consorzio con sede 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 ed è 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](http://www.poloaq.it)

E-mail: [formazione@poloag.it](mailto:formazione@poloag.it)

In collaborazione con

**Certiquality** per il rilascio della qualifica professionale di Auditor interno DEI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE – UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 19011, BRC e IFS.

## Quando e dove

### **WEBINAR LIVE – FAD SINCRONA**

**01-02-08-09-15-16- 21-22-23 Ottobre 2021**

**29 ottobre 2021 : Esame Certiquality  
ore 9:30 -17:00**

#### Cosa serve:

- Pc con applicativi audio video standard
- Connessione internet stabile

## Quota d'iscrizione

### **1.500,00 euro + IVA**

La quota comprende:

- il materiale didattico digitale ed appendici Normative utili per approfondire lo studio; giornata d'esame con Ente di CERTIFICAZIONE; attestato di formazione A&Q comprovante i CFP per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine (qualsiasi ordine Regionale)

## Faculty

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

## ✓ II SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Standard UNI EN ISO 22000:20018 "Food safety management systems" per la certificazione di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA).

**Esercitazione : Audit al sistema di sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000 e Question time**

15 – 16 Ottobre 2021 – ore 9:30-17:00

Dott. ssa S. Modafferi

## ✓ 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.

**Esercitazione: Audit al sistema di sicurezza alimentare secondo BRC e IFS, Question time**

21 -22-23 Ottobre 2021 – ore 9:30-17:00

Dr. A. Poglio

## SESSIONE 3: VERIFICA DELLE COMPETENZE ACQUISITE

Esame orale dei candidati. L'esame sarà svolto con modalità a distanza attraverso un colloquio orale con ogni candidato. I criteri sono definiti dell'Ente e presentati durante il corso. La durata dell'esame è di 30 minuti/candidato.

29 Ottobre 2021 09:30 - 17:00

### Destinatari

Responsabili di aziende agro-alimentari impegnati nella gestione della qualità e della sicurezza alimentare, liberi professionisti impegnati nell'implementazione, gestione e miglioramento del Food Safety Management Systems (FSMS) presso aziende clienti, Auditor e Lead auditor dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare, Consulenti del settore Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Tecnologi Alimentari, Neolaureati e Studenti interessati ad accrescere competenze e tecniche nel settore e delineare il loro ambito di lavoro.

### 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](http://www.poloaq.it) o inviando una mail a [formazione@poloq.it](mailto:formazione@poloq.it)

Le iscrizioni saranno chiuse in data 24 Settembre 2021. Eventuale rinuncia dovrà essere comunicata entro e non oltre il 17 Settembre 2021 dandone comunicazione scritta via e-mail a [formazione@poloq.it](mailto: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](mailto: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 conoscenza, anche superficiale, degli standard previsti dal programma, al fine di facilitare la comprensione dei contenuti durante l'attività formativa.

**Dott. ssa G. De Grazia** RSPP- Coordinatore Qualità, Sicurezza e Ambiente presso Dussmann Service

**Dott. V. Bruschi** Responsabile Qualità Sicurezza Ambiente presso Dussmann Service

**Dr. ssa M. Barile** – Medico Veterinario, Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale-Responsabile Area Formazione – Project manager A&Q

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

**Dott. 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

**Dott. ssa M. Schiraldi** SHE & Sustainability Head Nestlé Group Italy and Malta

### 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 sarà rilasciato l'attestato di Qualifica Auditor Interno dei Sistemi di Gestione 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

#### Attestati di qualifica rilasciati da



#### Modalità di erogazione e superamento esame di qualifica

I partecipanti in regola con la frequenza obbligatoria potranno accedere alla giornata d'esame. L'esame sarà svolto in modalità a distanza e avrà una durata massima di 30 minuti per candidato. La prova prevede la verifica orale delle conoscenze nozionistiche acquisite dal candidato sugli schemi di certificazione oggetto del Master. Ai candidati verranno formulate 2 domande per ogni standard. L'esame è superato a giudizio insindacabile del valutatore nominato dall'Ente. Il punteggio minimo definito quale criterio di superamento dell'esame sarà comunicato ad attivazione evento.

#### Modalità di pagamento

Quota di partecipazione al corso è di euro 1.500,00 + IVA 22%

All'atto dell'iscrizione dovrà essere versata una quota d'iscrizione di euro 500 + IVA 22%

Entro il 01 Agosto 2021 la prima trancia di euro 500+ IVA 22%

Entro il 01 Settembre 2021 la seconda trancia di euro 500 + IVA 22%

È previsto un numero massimo di 20 partecipanti

#### Sconti

I Tecnologi Alimentari iscritti presso gli Ordini Regionali potranno usufruire dello sconto del 20% sulla quota di partecipazione al master, analogamente ai Medici Veterinari, ai clienti del Consorzio A&Q e ai neolaureati. Sconto del 40% per gli studenti Universitari in discipline del settore. Tali categorie potranno contattare via mail la segreteria scientifica ed organizzativa A&Q richiedendo il codice sconto da utilizzare in fase di iscrizione.

Conoscenza, Competenza e Tecnica per la Sicurezza Alimentare

