

Tra disposizioni normativa UE e standard volontari

Obiettivi

Negli anni abbiamo assistito, con poco stupore, all'allineamento tra disposizioni normative europee e richieste degli standard volontari (BRCGS, IFS e FSSC22000): ne è un esempio il tema della "cultura della sicurezza alimentare" introdotto dallo standard BRC 8 e reso cogente dal Regolamento UE 2021/382. L'aspetto che oggi deve essere valutato in termini pratici applicativi è come trasformare le richieste normative in azioni utili a rendere concreta tale cultura all'interno delle aziende. Questo passaggio impone una crescita culturale volta a sensibilizzare tutti rispetto all'importanza di operare con nuovi principi sempre più rivolti alla salute pubblica. Durante il webinar saranno analizzati tali aspetti (cultura della sicurezza alimentare per leadership, people, adaptability, hazards e risk) e presentate delle proposte di soluzione oltre che un'attività simulata di Role Playing. A tal fine sarà condiviso un documento editabile per verificare la cultura della sicurezza alimentare a livello aziendale.

Argomenti

- BRC E IFS
- ISO 9001
- CONSAPEVOLEZZA E UPGRADE DEL PERSONALE
- NORMATIVA
- TRAINING

Comitato scientifico

- Dr. ssa M. Barile, A&Q Formazione
- Dr. ssa I. Bernareggi, A&Q Consulenza
- Dr. S. V. Marai, A&Q Consulenza

Programma: 23 Settembre 2022 – Webinar live

■ 09:30	Introduzione a cura dei Responsabili scientifici
■ 09:45	Gli standard GFSI, la normativa UE 2021/382, la Consapevolezza del personale in ottica ISO 9001: quale approccio alla Cultura della Sicurezza Alimentare ? Dott. re A. Leveratto
■ 10:45	Implementazione e conformity assessment alla cultura della Sicurezza alimentare. Presentazione e condivisione di una matrice exl per affrontare la cultura della sicurezza alimentare in azienda Dott. re S. V. Marai
■ 11:30	Role Playing: Audit simulato alla verifica della cultura della sicurezza alimentare Attori: Lead Auditor ente di certificazione – Azienda alimentare
■ 12:30	Dibattito e Confronto: Presentazione delle soluzioni
■ 13:30	Take home message

Modalità di Iscrizione

È possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

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@poloq.it



Quando e dove

Milano 23 Settembre 2022

Ore: 9:30 - 13:30

Evento disponibile on line dal sito www.poloaq.it

Quota di iscrizione

250 euro + IVA

La quota comprende materiale didattico in formato digitale e exl di verifica della Cultura della sicurezza alimentare

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 16/09/2022.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 09/09/2022

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 di formazione: rilasciato da A&Q con CFP per i Tecnologi Alimentari

Relatori

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

Dr. S. M. V. Marai, A&Q Consulenza