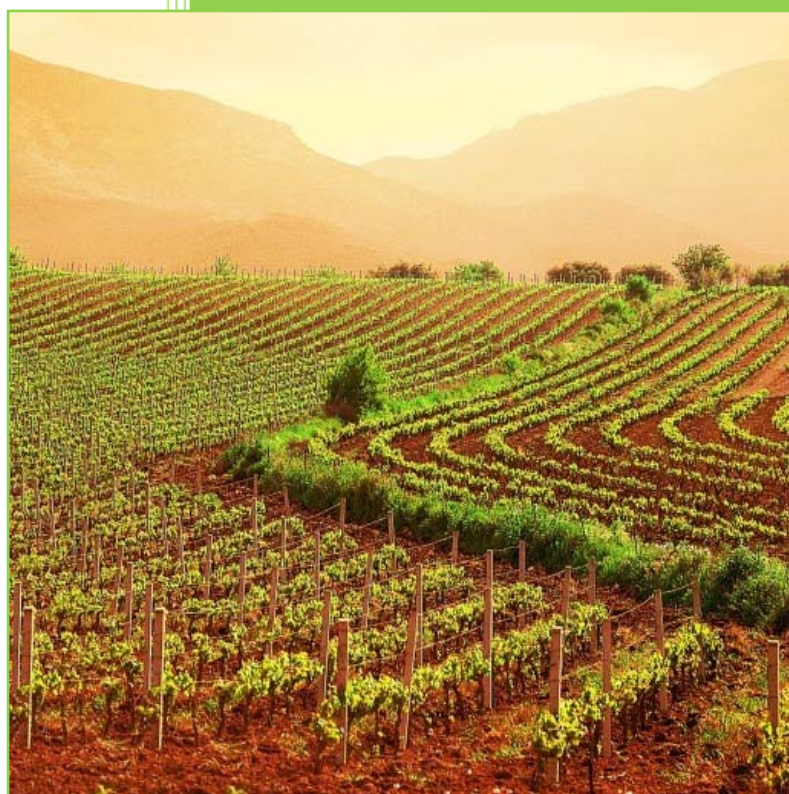


Corso di formazione

**“LA SICUREZZA ALIMENTARE
SECONDO GLI STANDARD BRC E IFS”**



Il corso è erogato da



Sede di Roma (zona EUR)
Via Castelrosso 16 – 00144 Roma
Tel. 06 5915028 – Fax 06 5914834

Sede di Milano (zona CITTÀ STUDI)
Via Antonio Bazzini, 35 – 20131 Milano
Tel. 02 67101063 – Fax 06 5914834

www.angq.com – info@angq.com

PRESENTAZIONE

A seguito della crescente importanza della commercializzazione di prodotto a marchio della Grande Distribuzione Organizzata, le maggiori insegne della distribuzione hanno avvertito la necessità di assumere nuovi obblighi e responsabilità nei confronti dei consumatori.

Di conseguenza le grandi distribuzioni hanno cominciato a studiare opportune misure per evitare incidenti (gestione del rischio) in tutta la filiera di fornitura, dalla produzione alla distribuzione dei prodotti alimentari, verificando le performances tecniche direttamente presso i siti produttivi dei fornitori avvalendosi di una struttura interna o affidandosi ad enti terzi (certificazione).

L'obiettivo principale degli standard BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard) è avere a disposizione uno strumento operativo comune per selezionare i fornitori di prodotti alimentari a marchio sulla base di requisiti di qualità, igiene e legalità (sicurezza alimentare). L'IFS adotta un sistema di valutazione a punteggio percentuale, il BRC ragiona per gradi di conformità (A,B,C), ma entrambi, grazie ai recenti riconoscimenti internazionali (GSFI) ed alle nuove revisioni, hanno pari validità che favorisce l'interscambiabilità.

Il corso fornirà ai partecipanti lo scenario all'interno del quale si sono sviluppati gli standard BRC e IFS nel contesto dei documenti normativi e delle iniziative attualmente esistenti per definirne i campi di applicazione, i principi e gli strumenti, la relazione reciproca in accordo alle ultime revisioni degli standard.

Il corso è aggiornato alle Edizioni vigenti degli standard BRC e IFS.

DURATA DEL CORSO: 8 ore

DESTINATARI

Il corso si rivolge dunque agli operatori della grande distribuzione organizzata, ai responsabili e addetti alla sicurezza alimentare, ai consulenti e formatori e, in generale, a tutti coloro che desiderano perfezionare o completare la propria professionalità sulla sicurezza alimentare.

PROGRAMMA

(Il programma potrebbe subire variazioni per aggiornamenti)

ore 9.00-18.00

- Presentazione del corso
- Cenni alla normativa cogente europea applicabile
- Cenni sulle origini degli standard BRC e IFS e sugli scenari all'interno dei quali si sono sviluppati e la loro evoluzione odierna.
- Standard BRC: analisi dell'edizione vigente enfatizzando le principali novità/differenze rispetto alla precedente
- Standard IFS: analisi dell'edizione vigente enfatizzando le principali novità/differenze rispetto alla precedente
- Analisi dei punti in comune e delle differenze tra gli standard BRC e IFS
- Elementi guida per raggiungere e mantenere la certificazione
- Principali diversità e affinità con altri standard igienico-qualitativi (es. UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 9001, HACCP, ecc.)
- Esempi applicativi

QUOTE DI ISCRIZIONE QUOTE DI ISCRIZIONE

Soci ANGQ e Non Soci in promozione*	€ 300,00 + IVA
Non Soci	€ 400,00 + IVA

* **PAGA DA SUBITO LA QUOTA SCONTATA** e ricevi gratis la quota d'iscrizione individuale ANGQ per l'anno corrente, se aderisci alla *Promozione Associativa ANGQ* all'atto dell'iscrizione al corso (promozione riservata a persone che non sono mai state socio ANGQ).

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per iscriversi consulta il Calendario Corsi e compila il Modulo d'Iscrizione disponibili online su www.angq.com.