

**Corso sugli standard BRC e IFS
requisiti e analisi delle differenze con le edizioni precedenti**

Tipologia:	Corso di formazione specialistico
Luogo di svolgimento:	Centro di formazione Almater S.r.l.
Durata:	16 ore (2 giorni)
Modalità:	Lezione frontale in aula con test di apprendimento finale
Docenti:	Tecnologi Alimentari e professionisti di Almater
Costo:	€ 400,00+IVA e comprende il materiale didattico, il rilascio dell'attestato di partecipazione e i due pranzi
Note:	Il corso viene avviato al raggiungimento di un numero minimo di 6 partecipanti

Descrizione	<p>Gli standard BRC e IFS Food sono degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuti dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura. Istituiti sul principio di requisiti chiari basati sull'analisi dei rischi possibili, supportati da dettagliati rapporti di audit e sulle competenze degli ispettori, gli Standard continuano a migliorare grazie all'aiuto di un'ampia base di partner internazionali.</p> <p>Per quanto riguarda IFS Food da gennaio 2012 deve essere applicata la 6 edizione dello standard che è stato revisionato al fine di migliorare ulteriormente il grado di dettaglio delle informazioni da verificare in audit sulle attività aziendali in relazione a tutti gli aspetti di sicurezza igienico-sanitaria del prodotto/processo, senza derogare agli aspetti etici ambientali e di sostenibilità delle produzioni.</p> <p>La recente edizione presenta diverse innovazioni, tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possibilità di scelta di verifiche non annunciate per imprese che ottengono il grado di certificazione A o B; • Maggiore supporto al fine di mettere in pratica gli HACCP basati sui Principi del Codex Alimentarius; • Sezioni dedicate ad aspetti delicati e primari quali allergeni, igiene e pulizia e controllo della contaminazione fisico-chimica; • Un nuovo sistema di punteggi che introduce criteri più rigorosi per i gradi B, C e D. • Revisione delle categorie di prodotto con particolare attenzione alle tecnologie produttive;
--------------------	---

Almater S.r.l.

	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza del sito intesa come accesso controllato, formazione del personale, deposito sicuro dei materiali e registrazione e approvazione delle premesse generali dello stabilimento. <p>BRC Global Standard è stato aggiornato alla versione 7 a gennaio 2015, molte le novità soprattutto per la gestione dei prodotti approvvigionati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ridurre l'onere di molteplici verifiche di siti certificati • Nuovo “grading” che permetta ai siti migliori di differenziarsi • Includere requisiti che permettano di ridurre l’esposizione dei siti alle frodi • Revisione dei requisiti High care e High risk e garantire che siano identificati adeguati controlli per i prodotti “ambient stable” a rischio elevato • Assicurare che il processo di audit si focalizzi sulla riduzione dei problemi che più frequentemente causano richiami e ritiri • Favorire l’adesione al programma di “Enrolment”: BRC Global Market
Struttura e contenuti	Il corso è strutturato in due moduli di 8 ore ciascuno.
Obiettivi	Obiettivo del corso è quello di descrivere gli standard nel loro complesso in particolar modo i requisiti previsti e le possibili applicazioni con casi pratici ed esercitazioni, preparando quindi i partecipanti ad essere in grado di gestire un sistema qualità basato su tali standard.
Destinatari	Titolari di aziende, Responsabili Assicurazione di Qualità e/o del Sistema di Gestione dell'Autocontrollo Igienico sanitario di Aziende operanti nel settore agroalimentare, tecnici professionisti, consulenti che operano nel settore agroalimentare e nell'indotto, in generale può essere rivolto a tutti coloro che dovranno eseguire in azienda gli audit interni richiesti dallo standard BRC food e/o far parte del team HACCP.
Prerequisiti	Non sono richieste particolari conoscenze.
Attestato	A tutti i partecipanti verrà rilasciato l’attestato di frequenza.

Almater S.r.l.