



Con il patrocinio di:

LA CERTIFICAZIONE BRC FOOD V.8: Aggiornamenti e novità sui requisiti

Obiettivi e destinatari

Dal 1 febbraio 2019 le aziende che intenderanno rinnovare la certificazione secondo lo standard BRC Food dovranno prendere in considerazione e dimostrare la conformità rispetto alla versione 7.

Il corso di 8 ore prevede un focus sui nuovi requisiti e sui requisiti modificati. Una buona conoscenza del precedente standard faciliterà la comprensione dei cambiamenti nonostante saranno ripercorsi in breve anche i requisiti non modificati dalla precedente versione.

Il corso è destinato a: Responsabili qualità aziende del settore agroalimentare, responsabili tecnici e di engineering in ambito agroalimentare, consulenti, esperti nel settore di sistemi di certificazione ambito agroalimentare

Sono infine previsti esercizi propedeutici all'implementazione dei nuovi requisiti o dei requisiti modificati.

Durata: 8 ore

Modalità: Lezione frontale in aula con esercitazioni pratiche

Docente: Massimo Scuccato – ALMATER S.r.l.

**Martedì
11 dicembre dalle
9.00 alle 18.00
Sala convegni**

**Laboratorio Chimico
Camera di Commercio
via Ventimiglia, 165 -
Torino**

Programma

MATTINO

Introduzione al BRC 8: le novità e i cambiamenti

capitolo 1: impegno della direzione

capitolo 2: piano di sicurezza alimentare

capitolo 3: sicurezza alimentare e sistema di gestione della qualità

capitolo 4: standard dello stabilimento

POMERIGGIO

capitolo 5: controllo del prodotto

capitolo 6: controllo del processo

capitolo 7: personale

capitolo 8: aree ad alto rischio, alto controllo e alto controllo a temperatura ambiente nell'area di produzione

capitolo 9: requisiti per i prodotti commercializzati

Destinatari, obiettivi e competenze: Il corso di 8 ore prevede un focus sui nuovi requisiti e sui requisiti modificati. Una buona conoscenza del precedente standard faciliterà la comprensione dei cambiamenti; nonostante saranno comunque ripercorsi in breve anche i requisiti non modificati dalla precedente versione.

Il corso è destinato a: Responsabili qualità aziende del settore agroalimentare, responsabili tecnici e di engineering in ambito agroalimentare, consulenti, esperti nel settore di sistemi di certificazione ambito agroalimentare.

Attestato di frequenza: rilasciato a tutti i partecipanti.

Attestato BRC: su richiesta, al costo di **euro 25,00** previo esame online al superamento del quale verrà rilasciato l'attestato BRC.

Note organizzative

Il corso sarà attivato al raggiungimento di minimo 20 partecipanti e prevede la seguente quota di iscrizione:

€ 200,00+IVA

È previsto uno sconto del 10% per due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

Il corso è tenuto in **lingua italiana**; la quota di partecipazione comprende il materiale didattico in formato elettronico

Il corso è accreditato:

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per 8 crediti

dal **Consiglio dell'Ordine Nazionale dei dottori Agronomi e Forestali** per 1.000 CFP

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato al Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

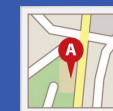
Banca UNICREDIT AGENZIA XX SETTEMBRE IBAN:

IT23Y0200801046000101167812 indicando il titolo ed il luogo del seminario nella causale di pagamento.

ISCRIZIONE ON LINE: http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form_CorsoBRC/

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it



per visualizzare
la piantina del Laboratorio
Chimico Camera di
Commercio Torino clicca su

<http://www.lab-to.camcom.it/mappa>