

Obiettivi

Dalla politica per la qualità, alla definizione di responsabilità specifiche della direzione, dall'introduzione del concetto di cultura della sicurezza alimentare alla mitigazione dei rischi per la sicurezza, legalità e qualità dei prodotti alimentari. Queste sono solo alcune delle novità introdotte dalla nuova versione dello standard **IFS FOOD V7** pubblicato ad Ottobre 2020 e verificabile dagli enti presso le aziende **a partire dal 1 Marzo 2021 (obbligatorio a partire dal 01 Luglio)**. Anche lo standard IFS (al pari di BRC e UNI EN ISO 22000:2015) innalza il livello di attenzione per la sicurezza alimentare spingendo le aziende ad un continuo percorso di aggiornamento. A tal fine A&Q, da sempre al fianco dei professionisti del settore e delle aziende food, **propone** in collaborazione con esperti auditor certificatori, un innovativo e dinamico webinar live dove non saranno solo **analizzate le novità teoriche ma la pratica applicativa per l'aggiornamento delle procedure e del sistema per la sicurezza alimentare**. Tra i focus della proposta formativa/informativa in webinar live case history e opportunità di confronto.

Argomenti

- La politica della qualità per la sicurezza alimentare
- La gestione del Sistema per la sicurezza Alimentare
- Gli item requisiti nelle industrie alimentari
- I nuovi requisiti
- Food Defence
- Il sistema di punteggio IFS

Responsabili Scientifici

- Dr. ssa Maria Barile – Medico Veterinario Area Formazione A&Q
- Dott. Alessandro Leveratto - Lead Auditor IFS, BRC, UNI EN ISO 22000, 9001 presso ENTI DI CERTIFICAZIONE

Relatore:

Dott. Alessandro Leveratto - Lead Auditor IFS, BRC, UNI EN ISO 22000, 9001 presso ENTI DI CERTIFICAZIONE

Contenuti: webinar live 21 Gennaio 2021

- 9:15 Introduzione al webinar
- 9:30 – 10:00 Il nuovo standard IFS Food vr. 7 Analisi del contesto
- 10:00 – 11:20 I principali aggiornamenti dello standard IFS Food vr. 7
- (Glossario, Responsabilità della Direzione e Cultura per la sicurezza alimentare, Politica, Approvvigionamento e Outsourcing, mitigazione del rischio per la sicurezza alimentare, miglioramento continuo, Food Defence, Il sistema di punteggio IFS, Azioni Correttive)
- 11:20 - 11:30 Pausa
- 11:30 - 12:30 Esempi applicativi e case history IFS FOOD vr. 7 (Errori comuni nello sviluppo del sistema di gestione aziendale per la sicurezza alimentare rilevati in fase di Audit, Gestione fornitori, Corpi estranei, Packaging)
- 12:30 - 13:10 Dibattito e confronto
- 13:30 Conclusioni e take-home message.

Modalità di Iscrizione

E' 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@poloqa.it



Quando e dove

Evento disponibile on line dal sito www.poloaq.it

21 Gennaio 2021

Quota di iscrizione

150 euro + IVA

La quota comprende materiale didattico digitale

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari. Sconto del 20% per i TA.

E' possibile iscriversi al corso dal sito www.poloaq.it Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare formazione@poloqa.it

Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della sicurezza alimentare, Responsabili marketing e comunicazione, Consulenti, professionisti del settore food, Titolari di Azienda

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

Relatore

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