



# Quality & Food Safety Assurance

## Strumenti per la gestione integrata della sicurezza e della qualità nell'Industria Alimentare

### Qualifica Auditor Interno UNI EN ISO 19011 UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000, BRC v. 7 e IFS v. 6

## Obiettivo

Il consorzio A&Q propone un percorso formativo diviso in 2 momenti teorico pratici:

1. Normativa Nazionale ed Europea in materia di Sicurezza alimentare;
2. Normativa Volontaria dei Sistemi di Gestione Integrati per la Qualità e Sicurezza alimentare

con l'obiettivo di formare nuove e competenti figure professionali al ruolo di consulente e/o Quality and Safety Assurance dell'Industria Alimentare. Garantire la sicurezza alimentare è un pre-requisito consolidato nelle Industria alimentare, che ricerca professionisti che si interfaccino a più livelli con Autorità di Controllo Ufficiale ed Enti di Certificazione. A tal fine è indispensabile formarsi e formare operatori in grado conoscere la normativa cogente da utilizzare come strumento propedeutico per implementare, aggiornare e migliorare sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare integrati in ambito volontario di supporto al miglioramento delle prestazioni. Il corso rilascia una qualifica Certiquality di **Auditor Interno dei Sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 19011:2012, UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000, BRC v. 7 e IFS v. 6.**

## Sessioni

## Programma

### LA NORMATIVA COGENTE

II SISTEMA NORMATIVO COGENTE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

1

**26-27 Febbraio 2016**

**Prof. Avv. A. Vitale**

**Dr. V. Bruschi Dussman Service**

Sarà affrontata in questa sessione della durata di 12 ore una disamina critica dei principali provvedimenti legislativi in materia d'igiene e di sicurezza alimentare (Reg. CE 853-854-882/2004; Reg. CE 2073 e s.m.i., Reg 1881- Legge 283/62-D.P.R 327/80, D. lgs 190/06 e D. lgs 193/07) al fine di identificarne principi, obiettivi e responsabilità, sviluppando nel contempo **cas studio che delineino il piano giuridico e sanzionatorio** al fine di trasferire la pratica dei concetti normativi affrontati. Tale esame verrà preceduto da un preambolo su salubrità, igiene dell'alimento all'interno di un mercato agro alimentare sempre più globale. Le lezioni si terranno dalle ore 9,30 alle ore 16,30

### LA NORMATIVA VOLONTARIA

I REQUISITI DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA'

**04-05 Marzo 2016**

ore 9,00-18,00

**Dr F. Nicolè**

Saranno affrontati in prima analisi gli Standard di certificazione volontari del sistema di Gestione della Qualità con riferimento alla **Norma UNI EN ISO 9001:2015** e le Linee guida per la conduzione degli audit dei sistemi di gestione **UNI EN ISO 19011: 2012.**

Successivamente saranno sviluppati, gli schemi di certificazione volontari della sicurezza alimentare mettendo in luce integrazioni e differenze tra gli Standard **BRC, IFS e ISO 22000** nella:

-Gestione dei prerequisiti: Analisi dell'azienda, I programmi operativi (regolamento igienico personale e visitatori; formazione e addestramento, misure di prevenzione della cross contamination → definizione dei flussi del personale e dei prodotti; pulizia e sanificazione; lotta agli infestanti; smaltimento dei rifiuti; gestione degli acquisti → definizione delle specifiche tecniche e dichiarazioni di idoneità; trasporto e stoccaggio; food defense. Controllo della quantità e Taratura. Rintracciabilità. Ritiro e richiamo

- Impegno della direzione

- Il piano di sicurezza alimentare: HACCP

- Il sistema di gestione: Manuale, documenti e registrazioni. AC/AP/NC

- Il controllo del prodotto e R&S

- Crisis management

I REQUISITI DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

**11-12 Marzo 2016**

**17-18 Marzo 2016**

ore 9,00-18,00

**Dr. A. Poglio**

2

### ESAME

**19 Marzo 2016**

ore 9,00

L'Esame sarà suddiviso in due prove:

- ore 9.00 prova scritta della durata di 1h

- colloquio orale di circa 20 minuti/candidato



### DOVE E COME ISCRIVERSI

### MODALITA' PAGAMENTO

### SEGRETERIA

### ORGANIZZATIVA

**Aula Maggiore e informatica** – Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari –Università degli Studi di Milano  
Via G. Celoria n. 2 20133 Milano

I partecipanti potranno iscriversi on line al corso collegandosi al sito [www.poloaq.it](http://www.poloaq.it)

**Quota di partecipazione al corso è di 1050,00 euro + iva 22%**

All'atto dell'iscrizione dovrà essere versata una quota di iscrizione di **300 euro + IVA 22% non rimborsabile**. Entro il 10 Gennaio 2016 la prima trancia di 375 euro + IVA 22%

Entro il 10 Febbraio 2016 la seconda trancia di 375 euro + IVA 22%.

È previsto un numero massimo di 20 partecipanti

**Il corso è accreditato al Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per rilascio di 54 CFP**

