

CORSO AGGIORNAMENTO

BRC VERS. 9

Global Standard Food Safety Issue 9 (Agosto 2022)

17 novembre 2022

ore 09,00-13,00

ONLINE

Ad agosto 2022 è stata pubblicata la Versione 9 dello standard BRC per la sicurezza alimentare **Global Standard Food Safety** che entrerà in vigore il giorno 1 febbraio 2023.

Lo standard, nato nel 1998, alla base della cultura e sicurezza alimentare, fornisce a tutti i produttori alimentari i principi per l'applicazione dell'HACCP, della tracciabilità, per la prevenzione delle frodi alimentari, per un impegno gestionale di una filiera agroalimentare. L'incontro è principalmente rivolto alle seguenti figure che operano all'interno delle aziende agroalimentari e dell'indotto agroalimentare: responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario, responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, direzioni di Stabilimento e responsabili dei processi produttivi, auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione, controllori ufficiali che eseguono attività di ispezione nel settore agroalimentare, consulenti, esperti nel settore di sistemi di certificazione ambito agroalimentare.

Si tratta di un corso di aggiornamento, dove verranno trattate in sintesi le novità introdotte dalla versione 9 dello standard; pertanto si dà per acquisita la conoscenza dei contenuti della attuale versione 8.

In particolare verranno affrontati i seguenti temi:

- **Il piano per la cultura** della sicurezza alimentare
- **Il piano di sicurezza alimentare – HACCP** con il recepimento dei recenti aggiornamenti del Codex Alimentarius
- **Aggiornamenti sulle frodi alimentari e la difesa alimentare** con l'introduzione di nuovi requisiti di formazione per la valutazione del rischio e la corretta applicazione della Food Defense
- **Attrezzature e Impianti** introduzione di una procedura documentata per la messa in servizio di nuove attrezzature e l'applicazione dei principi della Progettazione Igienica di locali e impianti/attrezzature di produzione e confezionamento alimenti
- **Produzione primaria di alimenti di origine animale**
- **Lavaggio dell'abbigliamento** dei lavoratori
- **Aggiornamento del protocollo di audit**

Ampio spazio sarà dato a domande e approfondimenti a fine corso.

PROGRAMMA

Giovedì 17 novembre 2022

Ore 09.00 Registrazione dei partecipanti

Ore 09.15 Presentazione del corso

Ore 09.20 Inizio lavori

Ore 12.30 Conclusioni e dibattito

Ore 13.00 Chiusura corso

E' previsto rilascio di attestato di partecipazione e riconoscimento dei crediti formativi.

La partecipazione al corso dà diritto a 4 crediti formativi per la figura professionale del TECNOLOGO ALIMENTARE.

Docente

Dott. Alessandro Galardi Ars Qualitatis

Docente BRC ATP riconosciuto

Segreteria Organizzativa

OTAV:

Dott. Mauro Tait: formazione@otav.org – cell. 3337719141

Dott.ssa Sabrina Rinaldi: formazione@otav.org - cell. 3403544019

Dott. Giampaolo Toccoli: info@otav.org - segreteria@otav.org - cell. 3920936018

INFORMAZIONI GENERALI

Quota iscrizione

La partecipazione del corso è:

gratuita per gli iscritti all'Ordine Tecnologi Alimentari Veneto e Trentino AA, e per gli studenti in STAL - di € 80 + IVA (22%) per tutti gli altri partecipanti Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico fino al raggiungimento dei posti disponibili.

La domanda d'iscrizione può essere effettuata compilando il modulo on-line <https://forms.gle/5P5HXWLxpKhV2GpUA> e con l'invio copia del bonifico se necessario.

Il pagamento della quota di iscrizione dovrà essere effettuato con bonifico bancario intestato a: ORDINE TECNOLOGI ALIMENTARI VENETO E TRENINO ALTO ADIGE

IBANIT04E0503402072000000001019

Per il perfezionamento dell'iscrizione è necessario inviare copia del bonifico bancario alla mail formazione@otav.org entro il 15 novembre 2022

Si prega di comunicare con sollecitudine eventuali disdette.