

Presenta
Corso di formazione

Progettazione di un sistema di Autocontrollo e ruolo del Team Leader del gruppo Haccp rispetto agli standard Food Safety BRC 8 – IFS 6.1

11 – 12 Aprile 2019

Obiettivi: il corso si propone di fornire gli strumenti per pianificare ed implementare un sistema Haccp orientato e in accordo a quanto previsto dagli standard IFS Food e BRC Global Standard for Food Safety (GSFS), ma soprattutto di poter fornire le competenze per diventare un team leader interno o esterno all'azienda come richiesto dagli standard di Food Safety GFSI.

Destinatari: responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario e dei Sistemi Qualità di aziende agroalimentari e dell'indotto agroalimentare, in particolar modo quelle certificate secondo gli standard IFS e BRC. Direzioni di Stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare (ad esempio: produttori e distributori Materiali ed Oggetti a Contatto con Alimenti MOCA). Auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari. Consulenti del settore.

Evento formativo organizzato in collaborazione con:



PROGRAMMA

I°GIORNATA

9.00	Registrazione dei partecipanti Presentazione del corso
09.15	Il contesto HACCP applicato agli standard BRC 8 e IFS 6.1
11.00	Programma dei prerequisiti-GMP/GHP Esercitazione 1 – Programma dei prerequisiti
11.45	Step 1 – 12 e l'analisi del Metodo HACCP Le 5 fasi preparatorie – Il team Haccp – il team leader Esercitazione 2 – Descrizione del prodotto
13.00	Pausa Pranzo
13.45	Step 1 – 12 e l'analisi del Metodo HACCP Esercitazione 3 – Costruire un diagramma di flusso Esercitazione 4 – Analisi dei pericoli e del rischio
15.15	Step 1 – 12 e l'analisi del Metodo HACCP Esercitazione 5 – Misure di controllo Esercitazione 6 – PRPo , Punti Critici di Controllo
16.15	Discussione e domande eventuali su Test
17.00	Termine della giornata

II°GIORNATA

9.00	Step 1 – 12 e l'analisi del Metodo HACCP Esercitazione 7 – Limiti critici Esercitazione 8 – Monitoraggio Esercitazione 9 – Azioni Correttive
11.00	Procedure di verifica/validazione del Sistema Haccp registrazioni
13.00	Pausa Pranzo
13.45	Sistema Haccp e ruolo tecnico del team leader nelle applicazioni pratiche ai requisiti degli standard BRC 8 e IFS 6.1 Lavoro di gruppo su HACCP
15.15	Test finale
17.00	Chiusura del corso

Sede: Loc. Bazzano, Valsamoggia (BO) via Castelfranco 17/D (sede del Laboratorio).

Attestato e materiali: il materiale didattico verrà messo a disposizione dei corsisti in versione cartacea e verrà consegnato all'avvio del corso. A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Costo e modalità di pagamento:

450,00 + IVA a persona, 400,00 + IVA a partire dalla seconda persona per azienda.

Bonifico Bancario intestato a:

**Tecnal srl BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA/AG.BAZZANO
IBAN IT 83 E 05387 05403 00000301044.**

L'avvenuto pagamento (ricevuta bonifico) deve essere trasmesso almeno 3 giorni prima dell'inizio del corso, via mail all'indirizzo commerciale@tecnal.it. In caso di insufficiente numero di iscritti il corso potrà essere annullato, nel caso la quota versata sarà restituita.

**ISCRIZIONE: INVIARE LA PRESENTE SCHEDA DEBITAMENTE
COMPILATA ENTRO E NON OLTRE IL 05 APRILE 2019**

COGNOME

NOME

AZIENDA

TEL

CELL

EMAIL

RICHIESTA DATI COMPLETI PER LA FATTURAZIONE

Nome e Cognome o Ragione Sociale

Indirizzo (sede legale o residenza)

CAP, Città

Partita Iva

Codice Fiscale

Fatturazione Elettronica Codice Univoco

E-mail per invio fattura

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E DELL'ORGANIZZAZIONE

La Società Tecnal srl in qualità di Titolare del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 4 del Regolamento UE 2016/679 la informa, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento, che tratterà i suoi dati in via manuale e/o con il supporto di mezzi informatici per finalità gestionali, statistiche, promozionali e commerciali dei ns. servizi.

INFORMAZIONI:

Per eventuali altre informazioni si prega di contattare l'ufficio commerciale Tecnal S.r.l.:

Tel. 051 832915 – Fax 051 830802

commerciale@tecnal.it

Christian A. Copertino (c.copertino@tecnal.it)