



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

FSP & Food Defense

Corso di formazione introduttivo sul tema della tutela del prodotto e della catena di fornitura da atti volontari di danneggiamento e sabotaggio.

20 Aprile 2020 | ON-LINE

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso ha l'obiettivo di illustrare i vari processi sia interni che esterni all'azienda, che possono essere oggetto di atti volontari di danneggiamento e/o di sabotaggio. Saranno trattati i principali requisiti delle normative GFSI (standard BRC GSFS e IFS Food o standard privati di prodotto) che descrivono la food defense come strumento di prevenzione nonché saranno illustrati casi pratici utili alla corretta comprensione del problema.

Il corso si pone come obiettivo primario quello di fornire al discente una conoscenza di base dei rischi legati ai vari processi interessati dalla food defense e quindi di poter valutare eventuali miglioramenti alla propria realtà. Il taglio del corso sarà eminentemente pratico al fine di fornire una chiara visione delle tematiche trattate.

SCHEDA DI ISCRIZIONE

COGNOME	
NOME	
AZIENDA	
RUOLO	
TELEFONO	
EMAIL	

DATI PER LA FATTURAZIONE S.P.A S.R.L. ALTRO:

RAGIONE SOCIALE	
INDIRIZZO	
C.F./ P.IVA	

Il partecipante, conformemente alle condizioni di partecipazione, si impegna a pagare l'importo totale al ricevimento della fattura da parte di SAI Global Italia, tramite versamento sul c/c bancario intestato a SAI Global Italia S.R.L.

BARCLAYS BANK PLC - ABI 03051 - CAB 01699 - CIN W - c/c 000000000167
SWIFT CODE: BARCITMMBK IBAN: IT97 W 03051 01699 000000000167

La fattura verrà emessa al termine del corso.

DATA E LUOGO _____

TIMBRO E FIRMA _____

FIRMA PER CONSENSO _____

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Leg. n° 196 del 30/06/2003.

ISCRIZIONE Per iscriversi inviateci il modulo compilato alla seguente e-mail marketing.italy@saiglobal.com

DURATA E SEDE

Inizio ore 09.00 | 1 giorno (8 ore)
Il corso verrà erogato in modalità on-line, sulla piattaforma GOTOWEBINAR.

DESTINATARI

- Titolari di Impresa;
- PCQI, Responsabili Assicurazione Qualità e Autocontrollo;
- Responsabili Supply Chain;
- Consulenti.

CONTENUTI CORSO

ARGOMENTI

I programmi di Food Defense:

- Che cosa è la Food Defense;
- Quali standard e quali mercati sono interessati dalla FD;
- La differenza di approccio fra il mercato UE e il mercato USA.

Come implementare un piano di Food Defense

- I programmi di Food Defense;
- Il Bio terrorismo act - USA;
- Il software FDA «New Plan Builder»;

Gli elementi di base del programma Food Defense

- La definizione del Team per la Food Defense;
- L'analisi del contesto e il piano di difesa (val. della vulnerabilità);
- Procedure minime e definizione del piano della FD;
- Le misure concrete di difesa dei siti.

La contaminazione internazionale:

- Come gestire una crisi e la gestione dell'emergenza;
- La gestione di un richiamo;
- L'investigazione e la decontaminazione.

Il FSP - di che cosa si tratta e quali sono le sue applicazioni:

- o Caratteristiche generali di un FSP;
- o Differenze sostanziali con i protocolli UE;
- o Struttura e articolazione di un FSP;
- o Le competenze per una corretta gestione del FSP;
- o Sviluppo del Food Safety Plan;
- o I controlli da parte degli organi di vigilanza: FSVP.

DOCENTE

Dott. Roberto Mozzone, Lead Auditor e Lead Instructor, Professionista con esperienza decennale nella sicurezza alimentare a livello nazionale ed internazionale-specializzato in export e normativa USA.

COSTI Quota di partecipazione: € 260 + IVA

Il costo comprende attestato e materiale in formato digitale.

ATTESTATI SAI GLOBAL

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di frequenza SAI GLOBAL.