



Con il patrocinio di:

# LA CERTIFICAZIONE BRC FOOD V.8:

## Aggiornamenti e novità sui requisiti

### Obiettivi e destinatari

Dal 1 febbraio 2019 le aziende che intenderanno rinnovare la certificazione secondo lo standard BRC Food dovranno prendere in considerazione e dimostrare la conformità rispetto alla versione 7.

Il corso di 8 ore prevede un focus sui nuovi requisiti e sui requisiti modificati. Una buona conoscenza del precedente standard faciliterà la comprensione dei cambiamenti nonostante saranno ripercorsi in breve anche i requisiti non modificati dalla precedente versione.

Il corso è destinato a: Responsabili qualità aziende del settore agroalimentare, responsabili tecnici e di engineering in ambito agroalimentare, consulenti, esperti nel settore di sistemi di certificazione ambito agroalimentare

Sono infine previsti esercizi propedeutici all'implementazione dei nuovi requisiti o dei requisiti modificati.

**Durata:** 8 ore

**Modalità:** Lezione frontale in aula con esercitazioni pratiche

**Docente:** Massimo Scuccato – ALMATER S.r.l.

**Martedì**  
**29 gennaio 2019 dalle**  
**9.00 alle 18.00**  
**Sala convegni**

**Laboratorio Chimico**  
**Camera di Commercio**  
via Ventimiglia, 165 -  
Torino

## Programma

### **MATTINO**

Introduzione al BRC 8: le novità e i cambiamenti

capitolo 1: impegno della direzione

capitolo 2: piano di sicurezza alimentare

capitolo 3: sicurezza alimentare e sistema di gestione della qualità

capitolo 4: standard dello stabilimento

### **POMERIGGIO**

capitolo 5: controllo del prodotto

capitolo 6: controllo del processo

capitolo 7: personale

capitolo 8: aree ad alto rischio, alto controllo e alto controllo a temperatura ambiente nell'area di produzione

capitolo 9: requisiti per i prodotti commercializzati

**Destinatari, obiettivi e competenze:** Il corso di 8 ore prevede un focus sui nuovi requisiti e sui requisiti modificati. Una buona conoscenza del precedente standard faciliterà la comprensione dei cambiamenti; nonostante saranno comunque ripercorsi in breve anche i requisiti non modificati dalla precedente versione.

**Il corso è destinato a:** Responsabili qualità aziende del settore agroalimentare, responsabili tecnici e di engineering in ambito agroalimentare, consulenti, esperti nel settore di sistemi di certificazione ambito agroalimentare.

**Attestato di frequenza:** rilasciato a tutti i partecipanti.

**Attestato BRC:** su richiesta, al costo di **euro 25,00** previo esame online al superamento del quale verrà rilasciato l'attestato BRC.

## Note organizzative

**Il corso sarà attivato al raggiungimento di minimo 20 partecipanti e prevede la seguente quota di iscrizione:**

**€ 200,00+IVA**

È previsto uno sconto del 10% per due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

Il corso è tenuto in **lingua italiana**; la quota di partecipazione comprende il materiale didattico in formato elettronico

Il corso è accreditato:

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per 8 crediti

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato al Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

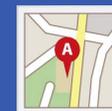
Banca UNICREDIT AGENZIA XX SETTEMBRE IBAN:

IT23Y0200801046000101167812 indicando il titolo ed il luogo del seminario nella causale di pagamento.

**ISCRIZIONE ON LINE:** [http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form\\_CorsoBRC/](http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form_CorsoBRC/)

## Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
10123 Torino  
tel. 011 6700 241  
fax 011 6700 100  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)



per visualizzare  
la piantina del Laboratorio  
Chimico Camera di  
Commercio Torino clicca su

<http://www.lab-to.camcom.it/mappa>