



## PEST MANAGEMENT

La scelta del corretto fornitore |  
Problematiche internazionali e recall di  
prodotto | Metodiche di prevenzione rischio  
infestazione

21 Giugno 2021

On-line



### ORARI - DURATA - DOVE

Inizio h 09:00 | 1 giorno (8 ore)

Il corso verrà erogato in modalità on-line, con la piattaforma Microsoft Teams.

Le ultime attività di ispezione e verifica sui requisiti degli standard BRC e IFS hanno mostrato una forte carenza sui processi di PEST Control e PEST Management. La conoscenza delle allerte e dei richiami di prodotti a causa di problematiche di infestazione è solo uno dei requisiti per poter scegliere correttamente il fornitore di PEST Control. Il corso di formazione ha quindi lo scopo di:

- Illustrare i requisiti tecnici ed operativi richiesti dalle norme del GSFI per i processi di PEST Control e PEST Management;
- Illustrare le problematiche più ricorrenti che hanno causato ritiri di prodotti dal mercato, caratterizzando la tipologia di infestante e sviluppando un corretto Know-How nel discente;
- Illustrare le metodiche di prevenzione del rischio da infestazione;
- Illustrare i requisiti necessari e sufficienti per poter effettuare la corretta scelta del fornitore di servizio (la norma ISO 16636 come strumento di selezione).

### COSTI

Quota di iscrizione: **Euro350+ IVA**

La quota comprende le 2 sessioni on-line da 4 ore, attestato e materiali in formato digitale.

### DOCENTE

**Dott. Daniele FIORE** è Tecnologo Alimentare/Entomologo, esperto di normativa sulla sicurezza alimentare e Lead Auditor di Sistemi di gestione ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, UNI EN 16636, UNI 11381.



Il corso è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 8 CFP - crediti formativi professionali.

### PARTNER

Il Laboratorio Chimico  
della Camera di  
Commercio di Torino.



### PROGRAMMA CORSO

Gli infestanti nelle aziende alimentari conoscerli e riconoscerli

1. TOPI E RATTI
2. BLATTE
3. FORMICHE
4. MOSCHE E ZANZARE
5. INSETTI DELLE DERRATE E DEI CAMPI
6. Cenni su come progettare un sistema di monitoraggio degli infestanti UNI 11381:2010

La normativa cogente e volontaria nel mondo del PEST Management:

1. Normativa cogente tra presente e futuro
2. Responsabilità dell'azienda alimentare
3. Le norme e gli standard volontari
4. La formazione degli operatori e l'auditor interno UNI EN 16636 e UNI 11381

La valutazione del rischio del PEST Management:

1. Le tecniche dell'I.P.M.
2. Le tecniche della ISO 31000 alla gestione degli infestanti
3. L'innovazione della I.P.S.P.
4. Il ruolo della UNI EN 16636 e le linee guida BRC e IFS
5. L'importanza dell'sopralluogo iniziale e la matrice di correlazione FOOD - PEST
6. La gestione dei rifiuti del PEST Management "obbligo o verità?"
7. La formazione del personale novità e normative

### CONTATTI

**Alina SEMAN** | Training Leader ITALIA - Cell: 342 874 8238

Per iscriversi inviateci la scheda di iscrizione SAI GLOBAL compilata alla seguente e-mail [alina.seman@saiglobal.com](mailto:alina.seman@saiglobal.com)