



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

PEST MANAGEMENT

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

27 Marzo 2020

TORINO



ORARI - DURATA - DOVE

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

Il corso verrà erogato on-line, con la piattaforma GoToWebinar.

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: **Euro 225 + IVA**

La quota comprende attestato e materiali in forma 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. Collabora con altri Entomologi professionisti Italiani e Australiani in campo entomologico agricolo-forestale, forense, medico, alimentare, e del comparto del legno. Cultore instancabile di normative cogenti e volontarie, persona seria, schietta e concreta si impegna nell'importare nel mondo del "pest management" metodi di analisi complessi rendendoli comprensibili e appetibili a tutti.

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.vom