

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

Corso FOOD FRAUD E FOOD DEFENCE

Difendere il prodotto alimentare e tutelare l'azienda

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso specifico per le aziende alimentari dedicato al rischio frodi e alla Food Defence.

Negli ultimi anni i temi della Food Fraud e della Food Defence sono diventati sempre più rilevanti a livello mondiale, inserendosi nel quadro più ampio della garanzia sicurezza alimentare.

Per Food Defense si intendono tutte le attività mirate a difendere i prodotti alimentari da atti volontari di manomissione o contaminazione, quali sabotaggi e atti terroristici; la Food Defence è presente in diversi standard di certificazione volontaria del settore alimentare, ed è prevista dalla normativa di alcuni importanti mercati extra-UE, come gli USA.

Le frodi alimentari rappresentano un altro pericolo rilevante per le aziende che deriva, anche in questo caso, da un atto di tipo volontario ma finalizzato ad un guadagno illecito; le frodi alimentari, oltre ad ingannare il consumatore sulle caratteristiche qualitative del prodotto, possono anche provocare gravi danni alla salute.

Il corso fornisce gli elementi fondamentali per capire come affrontare i rischi derivanti da atti volontari di contaminazione o manomissione degli alimenti, per tutelare la salute dei consumatori salvaguardando i propri prodotti e l'immagine aziendale.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA

<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Martedì 17 ottobre
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- Il concetto di frode alimentare e casi storici
- Le differenti attività di frode
- La valutazione del livello di rischio: il concetto prodotto/fonte di approvvigionamento
- Gli aspetti da considerare nella valutazione: storicità, fattori economici, facilità di frode, catena approvvigionamento, misure di controllo in atto, fornitori
- Il metodo di valutazione del rischio
- Il piano di mitigazione - Casi studio
- Food Defence: le diverse tipologie di minacce e la possibile provenienza (interna/esterna)
- I principali fattori da considerare per valutare la probabilità di un attacco
- Il piano di Food Defence e le strategie di tutela

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Responsabili qualità di aziende alimentari, auditor interni, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari

Docenti

Gianni Di Falco, FORIA srl.

Gianluca Martini, consulente per sistemi di gestione della qualità e sicurezza alimentare e auditor IFS Food.

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 20 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione: € 100,00+IVA

I corsi si svolgeranno in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**
BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento

È previsto uno sconto del:
20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda
20% per l'adesione a due corsi

Gli sconti non sono cumulabili e si applicherà la scontistica maggiore.

Il corso è accreditato:
dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.

ISCRIZIONE ON LINE

<http://lab-to.camcom.it/moduli/147/corso-food-fraud-e-food-defence/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it