

La mitigazione delle frodi alimentari

Corso IFS ACADEMY

Obiettivi e destinatari

La valutazione della vulnerabilità alla frode delle materie prime e del packaging è un aspetto peculiare che da diversi anni ha influenzato la progettazione e l'implementazione dei Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare; tutti gli standard per sistemi per la Qualità e la Sicurezza Alimentare riconosciuti nel GFSI (Global Food Safety Initiative) hanno definito requisiti specifici e linee guida per definire una valutazione del rischio e un successivo piano di mitigazione delle frodi. La valutazione tiene conto del binomio materia prima (packaging) / fornitore, focalizzandosi su aspetti specifici di tale rapporto (stato fisico della materia prima, economicità del tentativo di frode, storicità degli avvenimenti di frode, complessità della catena di fornitura).

L'obiettivo del corso è di fornire una panoramica sui metodi di valutazione delle frodi, ponendo maggiore attenzione alle linee guida fornite da IFS a tale proposito; lo scopo è di fornire uno strumento utile nella valutazione della sensibilità al rischio di frode delle materie prime e dei materiali di confezionamento, oltre alla definizione di misure di controllo atte a ridurre il rischio (piano di mitigazione).

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE consultabile al seguente link: <https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Martedì 18 ottobre
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

Il corso offre dei chiarimenti sui seguenti punti:

- 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

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Acquisti, Logistica, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare, consulenti ed Auditor di sistemi di gestione di industrie agroalimentari

Docente

Gianluca Martini, consulente ed auditor certificato IFS

Attestato

Ai partecipanti verrà rilasciato **Certificato della IFS ACADEMY FS ACADEMY**

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**
IBAN: **IT70L030695363310000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento entro

È previsto uno sconto del:

20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

20% per l'adesione a due moduli

40% per l'adesione a più di due moduli

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

Il corso è accreditato:

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

ISCRIZIONE ON LINE:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/59/la-mitigazione-delle-frodi-alimentari/>

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
www.lab-to.camcom.it