

Corso Gestione della sicurezza alimentare: i nuovi standard BRC/IFS

Commento [FG1]: BRC: British Retail Consortium è lo standard globale per i retailer.

Commento [FG2]: IFS: International Food Standard è uno standard internazionale per la verifica dei rivenditori al dettaglio e all'ingrosso di prodotti alimentari di marca.

Obiettivi	Fornire le conoscenze base per l'adeguamento del Sistema di Gestione della Sicurezza degli Alimenti ai requisiti dei protocolli BRC Food e IFS.
Destinatari	Managers, tecnici, professionisti, titolari di aziende direttamente o indirettamente coinvolte nella filiera agroalimentare, consulenti, valutatori e/o esperti tecnici che operano nel settore della certificazione agroalimentare.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Il quadro normativo internazionale • Il nuovo protocollo "BRC Global Standard – Food" • Il nuovo protocollo "International Food Standard" • Confronto fra gli standard: sinergie e differenze • I requisiti degli standard: • HACCP e GMP • Sistema di Gestione • Integrazione degli standard BRC e IFS con il Sistema di Gestione per la Qualità ISO 9001 e per la Sicurezza Alimentare ISO 22000.
Certificazione Finale	Attestato di frequenza
Durata	1 giorno (8 ore)