



SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE STANDARD IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)



DESCRIZIONE

Il corso fornisce le competenze di base sui contenuti dello standard, inoltre, si focalizza sull'apprendimento degli audit di prima e seconda parte; presenta gli elementi chiave della certificazione e quelli necessari per redigere la documentazione relativa all'audit.



A CHI È RIVOLTO

Personale aziendale (impiegati, dirigenti, manager, responsabili); liberi professionisti, consulenti, auditor e lead auditor. Giovani laureati in discipline scientifiche, giovani diplomati come periti agrari, chimici, agrotecnici.



durata del corso

8

ore



PROGRAMMA

- Presentazione standard e il suo contesto;
- Struttura dello standard;
- Processo di certificazione;
- Prima, realizzazione e dopo l'assessment IFS;
- Governance aziendale e impegno della direzione;
- Gestione della qualità e della sicurezza alimentare;
- Gestione delle risorse;
- Processi operativi;
- Miglioramento;
- Food Defence e Food Fraud;
- Requisiti per enti di accreditamento, di certificazione e partecipanti agli audit;
- Iter di certificazione;
- Protocollo;
- Tipi di audit;
- Conformità e non conformità;
- Azioni correttive e preventive;
- KO;
- Validazioni;
- Rapporti di audit;
- Conferimento del certificato.

Il corso, su richiesta, può essere incentrato anche su tematiche di altre categorie commerciali previste dallo standard IFS.

Ad esempio:

- ◆ PAC Secure;
- ◆ Broker;
- ◆ Logistics;
- ◆ HPC;
- ◆ Whole/cash and carry;
- ◆ ESG.