



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

i

### 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

16

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.