

Con il patrocinio di:



Corso IFS FOOD INITIAL AUDITOR TRAINING

Obiettivi e destinatari

L'Officina della Sicurezza, gestita dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A., ha intrapreso ad inizio 2023 una cooperazione con IFS Italia all'interno dell'Academy IFS, ed offre un corso di approfondimento sulle tematiche di qualità e sicurezza degli alimenti con materiale appositamente fornito da IFS. IFS Management GmbH (IFS) è una joint venture tra la federazione della grande distribuzione francese FCD e la federazione della grande distribuzione tedesca HDE, che ha sviluppato standard e programmi di sicurezza e qualità dei prodotti riconosciuti a livello mondiale per le aziende della filiera alimentare e dei beni di consumo.

Il corso IFS FOOD INITIAL AUDITOR TRAINING, strutturato in due giornate in presenza e in lingua italiana, fornisce gli strumenti per incorporare le migliori pratiche, condurre valutazioni del rischio appropriate e promuovere una cultura della sicurezza e della qualità dei prodotti.

Una parte del corso è focalizzata sull'approfondimento di argomenti di interesse per la certificazione IFS food ed è utile nella preparazione al processo di qualifica degli auditor IFS Food; a tale scopo, per offrire un'interessante opportunità di esercitazione ai partecipanti che mirano a diventare auditor approvati IFS Food, il corso prevede anche la **simulazione di un esame orale**.

A coloro che desiderano proseguire il percorso per diventare auditor approvati IFS Food si richiede di avere familiarità con lo Standard IFS Food versione 8 e relativa Dottrina IFS, e di avere una conoscenza dell'elenco degli argomenti e delle fonti di conoscenza IFS disponibili nelle aree di login degli enti di certificazione approvati IFS. Il percorso di candidatura per auditor IFS Food sarà gestito direttamente da IFS, in accordo al regolamento descritto nella Parte 3, capitolo 3 dello Standard IFS Food versione 8.

10 e 11 giugno 2024
dalle 9.00 alle 18.00

SALE CONVEGNO
Via Ventimiglia 165
10126 Torino

Programma

- Lo standard IFS Food versione 8 ed i documenti normativi associati
- Il percorso di qualifica per IFS Food Auditor ed il processo di esame IFS
- Pericoli microbiologici – pericoli chimici - pericoli fisici
- PRP e HACCP
- Food Fraud e Food Defence
- Tracciabilità /Ritiro/Richiamo
- Gestione delle crisi
- Food Safety Culture
- Casi studio
- La normativa UE: origine, struttura generale e guida al sito Eur-lex
- Simulazione di un esame orale di qualifica IFS Food Auditor

Destinatari

Il corso è destinato a figure che operano nel settore alimentare, quali responsabili qualità, direttori di stabilimento, consulenti, addetti al controllo ufficiale, veterinari, neolaureati nel settore alimentare, ed in particolare a coloro che sono interessati a qualificarsi come auditor IFS Food.

Docenti

Marco Jermini, Ingegnere in scienze alimentari con dottorato di ricerca in microbiologia alimentare. Studi e ricerca post-dottorali a Boston nel 1986-87 presso il MIT (biologia molecolare) e Harvard (microbiologia infettiva). Ha lavorato come responsabile del programma di sicurezza degli alimenti presso l'Ufficio Regionale dell'OMS a Roma e successivamente come direttore del controllo delle derrate alimentari nel Canton Ticino (Svizzera). Dal 1988 al 1998 ha operato come consulente su chiamata del Dipartimento degli Affari Esteri della Confederazione Elvetica nel settore della sicurezza alimentare con missioni all'estero in più di 20 Paesi. Dal 2006 è membro del Gruppo di esperti che sostiene scientificamente il comitato tecnico internazionale di IFS (International Featured Standard - Food Standard), per il quale svolge anche funzione di trainer ed esaminatore a livello internazionale. E' Trainer in corsi di formazione organizzati per conto della Commissione Europea (Better Training for Safer Food).

Alberto Mancuso, Veterinario, specialista in Ispezione degli alimenti. Ha lavorato alla Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte ed è stato Responsabile del Centro Progetti Nazionali e Internazionali presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise. Team leader in numerosi progetti Europei realizzati in diversi Paesi, ha ricoperto il ruolo di Training Coordinator in corsi di formazione organizzati per conto della Commissione Europea (Better Training for Safer Food). Esperto certificato OIE PVS, è trainer ed esaminatore IFS (International Featured Standard - Food Standard).

Attestato

A tutti i partecipanti che avranno frequentato le due giornate del corso verrà rilasciato l'attestato IFS FOOD INITIAL AUDITOR TRAINING, riconosciuto da IFS come equivalente al corso di formazione iniziale IFS obbligatorio (in-house training IFS).

Note organizzative

Il corso si svolgerà in presenza il **10 e 11 giugno 2024**
presso la sede del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino – via Ventimiglia 165 – Torino.

La quota di iscrizione per la partecipazione al corso è di € 800,00+IVA.

La quota di iscrizione prevede

- uno sconto del 20% per la partecipazione al corso di due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda
- uno sconto del 10% per coloro che nel 2023 hanno frequentato almeno uno dei corsi proposti dall'Officina della Sicurezza

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

Per informazioni contattare: clelia.lombardi@lab-to.camcom.it - tel. 011 6700 226

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**
BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**, previa conferma dell'attivazione del corso da parte della Segreteria organizzativa.
Per perfezionare l'iscrizione inviare copia del bonifico alla Segreteria organizzativa.

Il corso è accreditato:

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per 16 crediti formativi

ISCRIZIONE ON LINE <http://lab-to.camcom.it/moduli/180/corso-ifs-food-2024/>

Segreteria organizzativa

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