



Packaging

LA CULTURA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE NEGLI IMBALLAGGI ALIMENTARI

In programmazione



Descrizione del corso

Destinatari

- Personale che opera in aziende non certificate o certificate BRCGS e FSSC Packaging: Responsabili Qualità, Team Leader, Responsabili di funzione, componenti del team per l'analisi dei Rischi
- Consulenti che operano in Aziende di imballaggi (certificate o meno)

Il corso ha un contenuto PRATICO con esempi, esercizi e applicazioni per le Aziende che producono Packaging alimentare.

Verranno proposti:

- MODELLI ATTUATIVI della CULTURA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE nel sistema di gestione
- le attività da pianificare e attuare
- i documenti da preparare al fine di risultare CONFORMI negli audit di terza parte

Obiettivi

- Fornire ai partecipanti le nozioni necessarie per pianificare, attuare, monitorare e verificare l'attuazione del nuovo Regolamento (CE) 382:2021(in vigore dal 24 Marzo 2021)
- COME INSERIRE LA CULTURA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE nei sistemi BRCGS ed FSSC Packaging (requisito obbligatorio)

Contenuto

- Illustrare e commentare il contenuto del **Reg UE 2021/382 – in vigore dal 24 Marzo 2021**
- Illustrare, commentare e suggerire modalità PRATICHE per soddisfare **le clausole dei due Standard GFSI (BRCGS e FSSC – Packaging)** che impattano sulla CULTURA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI IMBALLAGGI

Certificati/Attestati rilasciati

Ai partecipanti che avranno superato il test del case study verrà rilasciato un Certificato di FREQUENZA e SUPERAMENTO del corso.

Ai partecipanti che non avranno superato il test verrà rilasciato un Certificato di frequenza.

Questo Certificato può essere utilizzato come evidenza di formazione sull'argomento in sede di audit di terza parte

Programma

Programma

Ore 9.00

– Registrazione e breve presentazione dei partecipanti

Ore 9.15

– Introduzione – Il contenuto del Reg 382:2021

• Il requisito 1.1.2 dello Standard BRCGS Packaging v6 (Clausola in vigore a partire dal 1° febbraio 2021).

Ore 11.00 – Coffee break

Ore 11.15

–

Standard FSSC v 5.1

- Le clausole della ISO 22000:2018 che impattano sulla Cultura della Qualità e Sicurezza del Prodotto: 5.1 d) – 5.2.2 a) – b) – 5.3.1 – 7.4.3 – 4.1 - 4.2 – 6.2 – 6.3 ecc. 5.1 d) – 5.2.2 a) – b) – 5.3.1 – 7.4.3 – 4.1 - 4.2 – 6.2 – 6.3 ecc.

Ore 13.00

– Termine lavori del mattino

Ore 14.00

- Come rielaborare il Documento di Politica nei due schemi: esempi pratici

Ore 14.30

– Come raccogliere

gli inputs

per elaborare e documentare il Piano chiaro ed efficace per la CULTURA DELLA QUALITÀ:

• Analisi **SWOT PER PROCESSI (sia gestionali che operativi)**

• Questionario di indagine tra i dipendenti

Come mettere a punto un moderno, sintetico e mirato PIANO DOCUMENTATO per la cultura della qualità e sicurezza

Il PIANO DOCUMENTATO (richiesto anche dal Regolamento)

deve prevedere: obiettivi operativi ed obiettivi strategici, essere basato sul ciclo PDCA e prevedere:

• **attività specifiche** che coinvolgano tutte le aree del sito che influiscono su sicurezza e qualità dei prodotti

• la **descrizione** di come tali attività saranno svolte e controllate, unitamente alle **tempistiche** previste per la loro attuazione

• un **esame dell'efficacia** delle attività svolte e di quelle ancora in esecuzione.

Ore 15.15

– Coffee break

Ore 15.30

– Impatto della Cultura della Qualità e Sicurezza sulla formazione, competenza e consapevolezza sia del Management che dei livelli operativi

Ore 17.15

– Chiusura del corso

NOTA 1

– A fine corso sarà proposto un Questionario da completare entro una settimana, quale prova di efficacia della formazione

NOTA 2

–

esercizi pratici PROPOSTI svolti durante il corso:

- **Esercizio 1** – Come riformulare in maniera **moderna** il documento di **POLITICA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE**
- **Esercizio 2** – Esempi **PRATICI** di **analisi SWOT** per processi in **Aziende packaging**
- **Esercizio 3** – Esempio di **Questionario di indagine** per stabilire il **PIANO DELLA CULTURA**
- **Esercizio 4** – Un **esempio snello, mirato e pratico del PIANO DELLA CULTURA**, richiesto sia dal Regolamento che dagli Standard