



Agrifood & Beverage

FOOD SAFETY E PRP

Corso on demand



Sempre disponibile h24 - Attivazione immediata - 6h

Descrizione del corso

DURATA: 6 ORE

I Programmi Prerequisito

sono diventati in questi ultimi anni un argomento di alto interesse all'interno dei sistemi di prevenzione e di garanzia della sicurezza alimentare.

Chiamati in modi diversi nel passato, oggi hanno trovato la loro codifica internazionale in PRP,

ma in realtà contengono moltissimi elementi di interesse, spesso sottovalutati, ma di elevato impatto nei sistemi di Sicurezza Alimentare.

Tramite un excursus storico che ne giustifica la nascita e la rilevanza, sarà possibile capirne la portata e l'importanza nella progettazione e nella loro implementazione nell'industria Food & Beverage.

Verrà preso in considerazione anche il punto di vista del legislatore in materia. La loro lettura analitica verrà fatta seguendo il driver dato dalla Norma ISO/TS 22002-1, ma secondo una modalità trasversale, ovvero comparando e introducendo anche gli elementi aggiuntivi portati dagli standard BRC e IFS.

Ne uscirà quindi un contenuto formativo trasversale, caratterizzato da un ampio ed esteso obiettivo formativo che renderà il corso di interesse applicativo a una vasta fascia di pubblico.

Il corso è corredato da utili riferimenti documentali che saranno allegati e scaricabili direttamente dalla piattaforma e-learning. I documenti saranno di libero utilizzo.

OBIETTIVI:

- Assimilare il significato di PRP

- Capire la portata e l'importanza nella progettazione e implementazione dei PRP
- Capire la connessione tra PRP e Sicurezza Alimentare
- Conoscere la Normativa in materia
- Trovare le connessioni tra PRP e le Norme volontarie in maniera trasversale
- Analizzare il contenuto dei PRP
- Ottenere informazioni specifiche di approfondimento per alcuni temi dei PRP
- Ottenere informazioni sui PRP settoriali

DESTINATARI:

- Imprenditori del settore Alimentare
 - Responsabili e/o addetti alla Qualità
 - Responsabili e/o membri del Food Safety Team
 - Responsabili e/o addetti del Team di R&S
 - Consulenti settore Food & Beverage
 - Auditor Food & Beverage
 - Ispettori di organi di controllo
 - Progettisti e installatori di macchine/impianti Food & Beverage
 - Progettisti di stabilimenti Food & Beverage
-

Programma

PROGRAMMA:

1.Introduzione ai Programmi Prerequisito

- significato
- origine

2.I PRP dal punto di vista del legislatore: analisi della Comunicazione della Commissione Europea UE 278/2016

3.I PRP delle Norme volontarie

- BRC
- IFS
- FSSC

4.I PRP della Norma ISO/TS 22002-1:2009: analisi dettagliata e chiave di lettura comparata con i PRP di BRC e IFS

5.Altri PRP settoriali: presentazione delle altre norme della serie ISO/TS 22002