Agrifood & Beverage

FOOD SAFETY NELLA SUPPLY CHAIN

In programmazione

Descrizione del corso

Il corso vuole fornire spunti di valutazione del processo di approvvigionamento per definire un metodo di miglioramento della sicurezza alimentare lungo la filiera.

Illustrerà le modalità con cui individuare i bisogni dell'azienda alimentare, affrontando i seguenti aspetti:

- approccio per processi
- ruolo strategico nella scelta dei fornitori per garantire la sicurezza alimentare
- rischi e opportunità nell'approvvigionamento
- approccio sistemico nella gestione dei fornitori
- necessità di acquisto; cosa chiede il contesto esterno (a partire dai requisiti contrattuali e di certificazione)
- vincoli da rispettare (es. legislazione o contrattuali)
- come ottenere informazioni realmente utili sul processo di approvvigionamento, rispetto a:
  origine dei pericoliobiettivi strategici e tatticicapacità di adattarsi al cambiamentocomprensione di rischi e opportunità presenti in quei determinati contesti

Durante il corso, il partecipante sarà accompagnato afiinchè possa:

- sviluppare di un metodo di valutazione critico
- individuare azioni volte al miglioramento continuo in senso proattivo e non reattivo

Sarà inoltre illustrato come progettare e condurre audit di 1' e 2' parte, in modo che l'audit sia

a) con obiettivi chiari

b) con utilizzo di modelli

c) con un approccio alla sostanza
CONTENUTI:

I contenuti del corso comprendono:
• legislazione, Codex Alimentarius e standard volontari;
• esempi applicativi riferiti a diverse realtà aziendali;
• metodologie di conduzione degli audit sul processo di approvvigionamento;

Programma

Food Safety nella supply chain

• L'approccio per processi: dai sistemi qualità al vissuto aziendale
• Una breve introduzione sul concetto di sicurezza alimentare;
• Il ruolo dei fornitori nella sicurezza alimentare dell’organizzazione
• Il punto di vista dell’azienda:
• valutazione del rischio delle materie prime;
• identificazione delle necessità interne
• Le richieste del contesto esterno da diverse prospettive:
• la normativa cogente
• le norme e gli standard volontari: 9001, 22000, 22005, BRC, IFS, FSSC
• Da fornitore a partner: quali obiettivi di miglioramento perseguire
• attività di audit interna: cos’è un audit di prima parte e quali obiettivi ha
• attività di audit sui fornitori: cos’è un audit di seconda parte e quali obiettivi ha