**Agrifood & Beverage**

# REQUISITI PEST CONTROL NEGLI STANDARD BRCGS IFS

Corso online



**20/09/2027 - 8h**

## Descrizione del corso

REQUISITI PEST CONTROL NEGLI STANDARD BRC IFS

Il corso è accreditato dal *Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari* e riconosce 8 **crediti formativi OTAN**.

Contenuto

L'evoluzione degli Standard operativi nelle Imprese della Food Industry sta comportando la necessità di Operatori, del tutto interni alla produzione, conservazione, distribuzione e catering alimentare, che siano in grado di effettuare ispezioni formali ed accurate, ma non propedeutiche alla progettazione e/o alla modifica dei piani di pest management progettati ed attuati da Imprese Fornitrici del servizio di pest control.

Si tratta in sostanza del progetto di formare soggetti che non abbiano certo le caratteristiche di auditors interni di cui agli Standard operativi nel settore alimentare, ma di operatori interni alla struttura produttiva che siano in grado di analizzare quanto accaduto e di fornire elementi utili alla Funzione Assicurazione Qualità aziendale ed alla Impresa Fornitrice dei servizi di pest control per segnalare eventuali non conformità e le conseguenti necessarie azioni correttive

## Certificati/Attestati rilasciati

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso

## Programma

### 20 settembre 2027 dalle ore 8.45 alle 17.30

Orari:

8.45 - 12.45 / 13.30 - 17.30

• Impatto delle attività di Pest Control sulle certificazioni
• I requisiti di Pest Control negli Standard BRC, IFS, ISO 22000, FSSC 22000 E ISO/TS 22002-1
• Le linee guida BRC per le attività di Pest Control
ASPETTI SCIENTIFICI
• Nozioni generali sulla biologia degli insetti
• I principali insetti striscianti: riconoscimento e comportamento
• Gli insetti delle derrate alimentari
• I roditori della filiera alimentare: riconoscimento e comportamento
TECNICHE DI CONTROLLO
• Analisi delle aree esterne ed interne
• Valutazione delle condizioni strutturali
• Individuazione dei rischi e delle possibili fonti di infestazione
• Postazioni: caratteristiche e posizionamento
• Tipologia delle postazioni
• Caratteristiche in relazione all’agente infestante
• Criteri per il posizionamento
• Monitoraggio
• Considerazioni generali
• Monitoraggio infestanti della filiera alimentare