



BRC Food V.7 Global Standard for Food Safety Centro Congressi Cavour Roma - 10 Marzo 2016

Agenda, 10 Marzo 2016

Ore 13.30	Registrazione
Ore 14.00	Inizio dei lavori
Ore 16.00	Coffee break
Ore 18.00	Chiusura e consegna degli attestati

In collaborazione con:

Check Fruit, organismo di certificazione e ispezione specializzato nel settore agroalimentare.

A chi è rivolto:

Questo corso introduttivo è rivolto a tutti coloro che sono interessati, in particolare alle aziende alimentari di trasformazione e preparazione di alimenti, per conoscere e comprendere le origini, gli obiettivi dello standard BRC Food v.7 ed i benefici che si ottengono con la sua adozione.

Programma:

Lo standard BRC Food (BRC: British Retail Consortium) per gli alimenti è nato nel 1998 per garantire che i prodotti siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto dei requisiti minimi di legge. Questo standard internazionale per la sicurezza alimentare viene declinato in requisiti che comprendono: HACCP; Buone Pratiche di Lavorazione; Sistema di Gestione per la Qualità; Infrastrutture; Ambiente di lavoro; Personale. La conformità allo standard garantisce l'impegno verso la sicurezza dei consumatori, e favorisce gli scambi commerciali. La certificazione BRC Food è già utilizzata da oltre 23.000 fornitori certificati in 123 paesi.

Perché partecipare?

- lo standard BRC va bene per la mia impresa?
- può funzionare anche per chi produce integratori alimentari?
- quali mercati di export mi può aprire?
- quale investimento serve?
- che rapporto c'è tra standard BRC e controlli ufficiali?

Per rispondere a queste domande è stato elaborato il programma del corso di formazione introduttivo sullo Standard BRC Food V.7



Hylobates Consulting Srl
Viale Tarsia 61, - 00135 Roma
Tel. 06 98939628 - hylobates@hylobates.it

"Nella mia esperienza professionale, le aziende certificate BRC sono in media quelle meglio organizzate, più affidabili ed attive nell'export"

Luca Bucchini, Managing Director di Hylobates Consulting

Contenuti:

- Origine dello standard BRC Food v.7
- Promotori e proprietari
- Obiettivi dello standard
- Benefici per le aziende
- Contenuti e struttura dello standard
- Gradi di conformità delle aziende

La formazione si concluderà con una sessione finale per le domande e i chiarimenti al termine della quale verranno consegnati gli attestati di frequenza.

Docente:

Dott.ssa Maria Coladangelo,
Auditor BRC, IFS, ISO 22000,
ISO 9001, Prodotto, Rintracciabilità,
Audit di seconda parte;
Docente qualificato dal BRC
(British Retail Consortium) per
seminari e corsi su standard
BRC.

Temi principali

**Obiettivi dello
standard
Benefici per
le aziende
Gradi di conformità
delle aziende**



Sede del corso:

il corso avrà luogo presso il

Centro Congressi Cavour

Via Cavour 50/a - 00185 ROMA - Tel. 06.4871777
raggiungibile in pochi minuti a piedi dalla Stazione
Termini (metro, treni, air terminal)

Per informazioni ed iscrizioni

Da effettuare entro il 22 febbraio 2016.
In caso di iscrizioni posteriori, l'accettazione sarà subordinata alla disponibilità di posti e confermata entro 1 giorno lavorativo.

Sconto iscrizioni multiple: per le aziende che intendono iscrivere più persone, sarà possibile usufruire di una quota ridotta (del 15% a partire dal secondo partecipante).

La quota di partecipazione è di € 100 e comprende:

- ~ materiali didattici
- ~ 4 ore di formazione
- ~ coffee break
- ~ attestato di frequenza

I corsi sono destinati ad un numero limitato di partecipanti e saranno attivati al raggiungimento del numero minimo.

La Segreteria provvederà a comunicare attraverso e-mail l'attivazione del corso a tutti gli iscritti e le modalità di pagamento.

Scheda di iscrizione:

Da compilare ed inviare tramite e-mail a
francescabucchini@hylobates.it

Partecipante

Nome.....

Cognome.....

Funzione.....

Email

Cell.....

Azienda

Ragione sociale.....

Indirizzo di fatturazione:

Via.....

Città.....

Prov..... CAP.....

P.IVA

Tel.....

Fax.....

Autorizzo Hylobates Consulting S.r.l. al trattamento dei miei dati personali in base al d.lgs. 196/03 per la partecipazione all'evento e per l'invio di materiale relativo al corso.

Firma.....