

Titolo del corso: “BRC Global Standard per la sicurezza degli alimenti”

Tipologia formativa: e-learning

Durata: 4 ore

Link: <https://www.tecnoacademy.it/catalogo/corso-brc-global-standard-per-la-sicurezza-degli-alimenti/>

Descrizione del corso

Lo standard BRCGS Food è una delle certificazioni volontarie maggiormente richieste dal mercato e richieste dei clienti di matrice anglosassone. Lo schema è piuttosto articolato e corposo, mostra dettagli e frequenze di controllo che mirano a far crescere le aziende ed a creare sistemi di gestione di sicurezza alimentare e qualità solidi, strutturati ed efficienti.

La versione 8 del BRCGS, attualmente in vigore, è stata la prima ad introdurre il tema della Food Safety Culture e della donazione di prodotti, anticipando l’attuale Reg. UE 382/21.

I requisiti da dover implementare sono descritti in 9 capitoli, di cui gli ultimi due potrebbero non essere applicabili in tutte le strutture in quanto riguardano le aree ad alto rischio e ad altro controllo ed i prodotti commercializzati.

Nell’elenco dei requisiti ve ne sono 12 ritenuti “fondamentali” ossia particolarmente impattanti e critici per il sistema: impegno della direzione, HACCP, verifiche interne, gestione dei fornitori, azioni correttive e preventive, tracciabilità, layout, ordine ed igiene, gestione degli allergeni, controllo delle operazioni, etichettatura e formazione.

In questo corso si considerano i punti salienti dei requisiti seguendo lo schema logico di sviluppo di una impresa.

Docenti

Dott.ssa Serena Pironi

Tecnologo alimentare attualmente libero professionista nella propria impresa PI.GA. Service fondata nel 2014. Tra le specializzazioni attuali la realizzazione di sistemi di gestione secondo standard volontari di certificazione (BIO, IFS, BRC, IGP, DOP, ISO) etichettatura e R&D in diversi settori (in particolare bakery, pasta, ittico) nonché formatore sia per i privati che per i cittadini. MOCA specialist ed esperta in nutrizione umana e dietetica. La peculiarità consta nell’applicazione di un metodo coniato dalla stessa Pironi: ACPST ovvero Ascolto, Comunicazione, Progettazione, Soluzioni, Team.

Tecnoacademy S.r.l.

Via Francesco Baracca 21 – 48022 Lugo (RA) – P.I./C.F. 02510020395 – REA RA 208472

tecnoacademy@pec.it – info@tecnoacademy.it – 0545 291984

Il perché divenire un tecnologo alimentare, Pironi lo ha capito nel momento che stava finendo gli studi: comprendere cosa si cela dietro al mondo degli alimenti e dei materiali a contatto, al fine di garantire sicurezza e costanza, attraverso la conoscenza applicata e l'educazione alimentare essere un ponte tra chi produce e chi consuma.

La prima esperienza di lavoro nel settore fu all'interno di un'azienda di catering dove conobbe il significato della certificazione volontaria, su cui oggi si è specializzata.

Dopo aver collaborato in un laboratorio analitico, dove per diversi anni ha gestito il sistema qualità, ha prestato attività nella funzione di controllo ed assicurazione qualità in due aziende di produzione alimentare. Già durante tale periodo (ca 9 anni) aveva maturato esperienza in qualche attività di consulenza e come formatore, per poi staccarsi e divenire autonoma per seguire le sue "visioni".

Programma per argomenti e contenuti

Argomento	Contenuti
BRCGS food dal punto di vista aziendale cosa mettere in atto per risultare conforme	• Chi è il GFSI • Definizioni • Requisiti BRCGS FOOD versione 8: ○ capitolo 1 "impegno della direzione" ○ capitolo 2 "piano di sicurezza alimentare haccp" ○ capitolo 3 "sicurezza alimentare e sistema di gestione della qualità" ○ capitolo 4 "standard dello stabilimento" ○ capitolo 5 "controllo del prodotto" ○ capitolo 6 "controllo dei processi" ○ capitolo 7 "personale" ○ capitolo 8 "aree ad alto rischio e ad alto controllo" ○ capitolo 9 "requisiti per prodotti commercializzati"
Test di valutazione finale	• Fase conclusiva con valutazione dei partecipanti mediante test a risposta multipla