

La mitigazione delle frodi alimentari

Corso IFS ACADEMY

Obiettivi e destinatari

La valutazione della vulnerabilità alla frode delle materie prime e del packaging è un aspetto peculiare che da diversi anni ha influenzato la progettazione e l'implementazione dei Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare; tutti gli standard per sistemi per la Qualità e la Sicurezza Alimentare riconosciuti nel GFSI (Global Food Safety Initiative) hanno definito requisiti specifici e linee guida per definire una valutazione del rischio e un successivo piano di mitigazione delle frodi. La valutazione tiene conto del binomio materia prima (packaging) / fornitore, focalizzandosi su aspetti specifici di tale rapporto (stato fisico della materia prima, economicità del tentativo di frode, storicità degli avvenimenti di frode, complessità della catena di fornitura).

L'obiettivo del corso, che si svolgerà in MODALITA' ASINCRONA, fornire una panoramica sui metodi di valutazione delle frodi, ponendo maggiore attenzione alle linee guida fornite da IFS a tale proposito; lo scopo è di fornire uno strumento utile nella valutazione della sensibilità al rischio di frode delle materie prime e dei materiali di confezionamento, oltre alla definizione di misure di controllo atte a ridurre il rischio (piano di mitigazione).

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE consultabile al seguente link: <https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

**FORMAZIONE
ASINCRONA
4 ore**

**Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams**

Programma

Il corso offre dei chiarimenti sui seguenti punti:

- Il concetto di frode alimentare e casi storici
- Le differenti attività di frode
- La valutazione del livello di rischio: il concetto prodotto/fonte di approvvigionamento
- Gli aspetti da considerare nella valutazione (storicità, fattori economici, facilità di frode, catena approvvigionamento, misure di controllo in atto, fornitori)
- Il metodo di valutazione del rischio
- Il piano di mitigazione
- Casi studio

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Acquisti, Logistica, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare, consulenti ed Auditor di sistemi di gestione di industrie agroalimentari

Docente

Gianluca Martini, consulente ed auditor certificato IFS

Note organizzative

La partecipazione al corso prevede le seguenti quote di iscrizione: € 80,00+IVA

Il corso si svolgerà in **modalità asincrona** tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per accedere al materiale.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**
IBAN: **IT70L0306953633100000002751**

ISCRIZIONE ON LINE:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/59/la-mitigazione-delle-frodi-alimentari/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it