

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

Corso IFS FOOD v.8

Le modifiche nella nuova versione dello standard

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso specifico sulla nuova versione dello standard IFS FOOD, uno standard internazionale che valuta la conformità di prodotti e processi in relazione alla sicurezza e alla qualità alimentare, di cui è stata di recente pubblicata la versione 8.

Dal 1° gennaio 2024 gli audit IFS FOOD devono essere effettuati secondo la versione 8 dello standard; obiettivo del corso è di presentare a tutti gli interessati le principali modifiche presenti nella nuova versione.

La nuova versione tiene conto da un lato dei più recenti sviluppi in ambito legislativo e nel Codex Alimentarius, e dall'altro delle esigenze delle imprese e degli auditor di avere uno standard pratico ed efficiente.

Nella nuova versione sono infatti stati introdotti un protocollo ottimizzato, una nuova definizione del B- scoring, e lo status "Star" collegato agli audit non annunciati; queste modifiche mirano ad aumentare, per tutte le parti coinvolte, la possibilità di lavorare in modo efficiente con lo standard.

Il corso è indirizzato sia agli auditor, sia ai consulenti ed ai responsabili qualità di aziende certificate IFS FOOD, ma può essere utile anche a coloro che, ad esempio all'interno della Distribuzione, sono chiamati a garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti forniti ai consumatori.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA

<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Venerdì 8 novembre
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- I principali obiettivi della revisione dello standard
- Il processo di certificazione
- Tempistica e regole di transizione
- I principali cambiamenti nei protocolli di certificazione
- I requisiti della nuova versione 8
- Pubblicazioni IFS

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Responsabili qualità di aziende alimentari e della GDO, auditor interni, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari.

Docente

Gianluca Martini, consulente per sistemi di gestione della qualità e sicurezza alimentare e auditor IFS Food.

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso prevede come quota di iscrizione € 100,00+IVA

Il corso si svolgerà in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams; gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento per l'iscrizione al corso dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl** BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**, **entro il 31 ottobre 2024**; si prega di inviare copia del bonifico alla Segreteria organizzativa. In caso di annullamento del corso, la quota sarà interamente restituita.

È previsto uno sconto del 20% per l'adesione di due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda.

Il corso è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.

ISCRIZIONE ON LINE

<http://lab-to.camcom.it/moduli/168/corso-ifs-food-v8/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it