



CORSO DI FORMAZIONE

AUDITOR HACCP PRESSO STRUTTURE DI VENDITA AL DETTAGLIO (GDO) E PRESSO STABILIMENTI DI PRODUZIONE

9 ottobre 2015

Viale Egeo, 133 - 00144 - Roma
presso Ibis Styles Hotels (Roma Eur)

Il Corso è destinato a consulenti, titolari di aziende alimentari, responsabili qualità e supply chain manager, ma è di sicura utilità anche per le Autorità di controllo. L'obiettivo del corso è quello di fornire all'operatore uno strumento valido per il corretto approccio in fase di audit HACCP nelle diverse tipologie aziendali.

**Il costo del corso è di 140 € + IVA a persona.
Minimo 10 partecipanti massimo 40.**

Include attestato di frequenza, 2 coffee break e pranzo.

Per iscrizioni compilare l'apposita scheda ed inviarla tramite email a formazione.chriva@gmail.com o tramite fax al numero 06/9570135 entro il 5 ottobre 2015

L'iscrizione sarà formalizzata solo alla ricezione della copia dell'avvenuto pagamento.

Docenti del corso:

Dr. Claudio Izzi Responsabile Tecnico e Socio Studio Armatori, Tecnologo Alimentare. Studio Armatori è uno studio professionale associato che opera dall'anno 1996 nel campo dell'auditing pv, piattaforme e aziende di produzione.

Dr. Fabrizio Vignato Fiorucci S.p.A. per una sezione riguardane l'internal auditing in stabilimenti di produzione

Dr. Luigi Galasso Consulente già responsabile AQ Centro Sud di una catena GD nazionale per una sezione riguardante le ispezioni degli organi di vigilanza nei pv GD e DO

Dr. Angelo Emiliano Bilancini auditor senior Studio Armatori per una sezione riguardante le diverse tipologie di audit pv

CHRI.VA. s.r.l.

Uffici e laboratori: Via Filippo Corridoni, 42/44 – 00030 San Cesareo (Roma) – Tel./Fax: 069570135



PROGRAMMA (9.30 - 13.00) Coffee break (11.00 - 11.30)

Aspetti operativi audit fornitore

1. Le varie tipologie di audit degli stabilimenti di produzione: macrostabilimenti e microstabilimenti
2. Audit di sistema
3. Audit per NC
4. Audit prodotto
5. Audit sicurezza ed igiene
6. Internal auditing di un'azienda strutturata:
 - a. organizzazione, ispezione, rapporti con le funzioni e con gli addetti, reportistica e gestione del piano miglioramento.
 - b. Preparazione di un' azienda alle ispezioni clienti: preparazione, gestione e piano di miglioramento
7. Come condurre un audit stabilimento:
 - a. l'ispezione operativa,
 - b. l'analisi dei documenti, la riunione iniziale e la riunione finale.
8. Un caso pratico di audit microstabilimento

PRANZO (13.00 - 14.00)

PROGRAMMA (14.00 - 17.00) Coffee break (15.30 - 15.45)

Aspetti operativi audit pv

1. Gli audit pv:
 - a. la loro evoluzione storica e tecnica
 - b. lo stato dell'arte
 - c. gli sviluppi e l'IFS Food Store
 - d. Obiettivi degli audit pv
 - e. Gli audit pv interni ed esterni
2. Le ispezioni pv degli organi di vigilanza e la loro gestione
3. Gli audit ipermercato, supermercato, superette discount
4. L'esecuzione audit pv: l'ispezione e la verifica documentale
5. Analisi di una check list di ispezione pv
6. Discussione di casi pratici documentati di NC ispettive pv.

CHRI.VA. s.r.l.

Uffici e laboratori: Via Filippo Corridoni, 42/44 – 00030 San Cesareo (Roma) – Tel./Fax: 069570135