

## QUOTA DI ISCRIZIONE

La quota di partecipazione è di 500,00 Euro + IVA.

La quota comprende:

- Frequenza al corso
- Documentazione
- Buffet
- Attestato di auditor interno BRC Food

Per il perfezionamento dell'iscrizione è necessario inviare via FAX copia del bonifico al numero 02-3503940 prima dello svolgimento del Corso, dopo aver ricevuto conferma di iscrizione da parte della Segreteria Organizzativa. E' necessario indicare per iscritto l'esatto indirizzo di fatturazione qualora dovesse essere diverso da quello indicato al momento dell'iscrizione con il presente modulo.

Eventuale disdetta di partecipazione dovrà pervenire presso la Segreteria del Convegno a mezzo lettera raccomandata o fax (02-3503940) **entro 5 giorni** lavorativi dalla data del Convegno per ottenere il rimborso della quota di iscrizione. Successivamente la quota non sarà rimborsata.

## MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento della quota d'iscrizione dovrà essere effettuato con **Bonifico bancario** intestato a CSI S.p.A P. IVA: 11360160151

DATI BANCARI: **INTESA SAN PAOLO**

**Codice IBAN:** IT70F0306920100100000006592

## Segreteria organizzativa

tel. 0238330281; 0238330248 – fax 023503940

e-mail [lauramelegazzi@csi-spa.com](mailto:lauramelegazzi@csi-spa.com)

[marialuisagalfrascoli@csi-spa.com](mailto:marialuisagalfrascoli@csi-spa.com)

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

**Compilare opportunamente questa scheda di registrazione ed inviarla via Fax al numero 02-3503940**

Nome \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_

Società/Ente \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ CITTA' \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

CSI Spa si riserva di annullare il corso in qualsiasi momento, restituendo quanto già versato dagli iscritti

Le domande di iscrizione dovranno pervenire entro il **15/01/2010**.



**CSI**  
Certificazione e Testing

Corso per Auditor Interno  
HACCP Team

**"BRC – Global Standard for  
Food Safety"**

**Issue 5**

**28 E 29 GENNAIO 2010**

**Sede del corso  
CSI S.p.A.**

Viale Lombardia 20 - Bollate

## COS'E' IL BRC

L'organismo che rappresenta tutti i maggiori retailers britannici, il "British Retail Consortium" (BRC), ha sviluppato uno Standard Tecnico per specificare i criteri di sicurezza, qualità ed operativi da utilizzare da parte di un'azienda alimentare per soddisfare gli obblighi relativi alla conformità legale ed alla tutela del consumatore.

Lo standard è alla 5° edizione ed ha ora ottenuto una diffusione mondiale.

Esso definisce i requisiti per la produzione di alimenti e la preparazione di prodotti primari forniti come prodotti a marchio privato, prodotti alimentari a marchio privati ed alimenti od ingredienti da utilizzare da parte di aziende alimentari, aziende di catering e produttori di alimenti. La certificazione sarà applicata ai prodotti fabbricati o preparati nel sito in cui è stato fatto l'audit ed includerà i magazzini che sono sotto controllo diretto del management del sito produttivo.

Un'azienda alimentare deve avere una piena conoscenza dei prodotti che produce, trasforma e distribuisce e deve avere sistemi per identificare e controllare i pericoli significativi per la sicurezza alimentare.

Questo standard è basato su due elementi chiave:

- Impegno della direzione
- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Il punto di partenza per un efficace piano di sicurezza alimentare è l'impegno della Direzione per lo sviluppo di una politica ad ampio spettro come strumento per guidare le attività che collettivamente garantiscono la sicurezza alimentare.

La certificazione BRC dipende dalla continua conformità di alcuni requisiti "fondamentali" di seguito riportati:

- Impegno della direzione e miglioramento continuo
- Piano HACCP
- Audit interni
- Azioni correttive e preventive
- Tracciabilità
- Layout, flusso di prodotto e segregazione
- Pulizia dei locali ed igiene
- Requisiti per la manipolazione di materiali specifici - Materiali contenenti allergeni e materiali tracciati
- Controllo delle operazioni
- Formazione

Il corso è rivolto a Responsabili gestione qualità, Professionisti, Consulenti e tutti coloro che vogliono conoscere ed approfondire i requisiti dello standard.

## PROGRAMMA

### 28 GENNAIO 2010

- ore 09.30 Trasferimento dalla Stazione di **BOLLATE NORD** (ingresso principale) a CSI \*)
- ore 10.00 Registrazione partecipanti
- ore 10.30 Introduzione al BRC
- ore 11.00 Elementi chiave dello standard
- ore 13.15 Buffet
- ore 14.15 Analisi di tutti i requisiti dello standard
- ore 15.45 coffee break
- ore 16.00 Esercitazione
- ore 17.15 Domande e chiarimenti
- ore 17.45 Trasferimento da CSI alla Stazione di **BOLLATE NORD**\*)

### 29 GENNAIO 2010

- ore 09.30 Trasferimento dalla Stazione di **BOLLATE NORD** (ingresso principale) a CSI \*)
- ore 10.15 Domande e chiarimenti
- ore 10.30 Metodologie di audit
- ore 11.45 Coffee break
- ore 12.00 casi pratici - Esercitazione
- ore 13.15 Buffet
- ore 14.15 Metodologie di audit (segue)
- ore 15.15 casi pratici - Esercitazioni
- ore 15.45 coffee break
- ore 16.00 Test Finale
- ore 17.30 Trasferimento da CSI alla Stazione di **BOLLATE NORD**\*)

\*) su richiesta

**DOCENTE:** dr. Mario Sangiorgi - Approved Training Provider - n. ATP 106)

## CSI

CSI è un Centro di Certificazione e Analisi comportamentale del gruppo IMQ (Istituto Italiano del Marchio di Qualità).

CSI vanta skill di primordine costituiti da impianti, attrezzature, strumenti evoluti e da personale di altissima professionalità.

Fondato agli inizi degli anni 60, CSI ha oggi acquisito posizioni di leadership nell'ambito della certificazione e della qualificazione di prodotto con il marchio **CSICERT**, ove opera anche a livello europeo ed internazionale.

Oltre alla attività di testing CSI opera nei seguenti settori: Settore Automotive / Settore Costruzioni / Settore Materiali / Settore Packaging / Settore Food / Settore Certificazione di Sistema e di Prodotto.

In tale percorso si collocano i Topics of Shelf Life, i corsi per auditor interni BRC IoP e ISO 22000, i Seminari sulla Qualità di Sistema e di Prodotto, i Convegni per l'adeguamento alle Direttive Europee CPD e PED, le Giornate di Formazione sulla Sicurezza Attiva e Passiva nei Trasporti, i Corsi di Approfondimento sulle problematiche di Reazione e Resistenza al Fuoco.

CSI opera per l'alimentare e l'imballaggio con la certificazione prodotta dall'Ente **CSICERT** e l'attività di testing svolta dalla **Divisione Food Packaging Materials (FPM)**.

**CSICERT**, Organismo di Certificazione accreditato SINCERT, è in grado di offrire:

#### certificazioni di sistema

- ISO 9001 sistemi di gestione per la qualità,
- ISO 14001 sistemi di gestione per l'ambiente,
- OHSAS 18001 sistemi di gestione per la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro,
- ISO 22000 che rappresenta uno strumento innovativo nell'ambito dei sistemi qualità applicati alle industrie alimentari e dei suoi fornitori; deriva infatti dalla norma ISO 9001, rispetto alla quale introduce requisiti relativi a tutti quegli aspetti che sono caratteristici del settore; crea inoltre i presupposti per sviluppare i principi HACCP del Codex Alimentarius in tutto il sistema produttivo ed è rivolta a tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare

e **certificazioni di prodotto** volontarie per imballaggi e prodotti agroalimentari, rintracciabilità, HACCP, BRC e BRC/IOP, IFS, FEFCO, EN 15593, ecc.

Le attività della **Divisione FPM** sono collocate in tre aree specifiche e interagenti: l'area FOOD, l'area PACKAGING, l'area MATERIALS.

Con questa organizzazione, CSI è in grado di offrire un servizio globale qualificato.