

Seminario pratico Online

## Food Safety Plan: come strutturare un piano attraverso la valutazione del rischio e le misure di mitigazione e prepararsi agli audit

### QUANDO



Lunedì 14 ottobre 2024



**SESSIONE LIVE**  
09.00 - 13.00

### MODALITA' DI SVOLGIMENTO



**FORMAZIONE FLESSIBILE**  
Accessibile da qualsiasi luogo



**REGISTRAZIONI VIDEO**  
Disponibili entro 48 ore



**INTERAZIONE GARANTITA**  
È possibile fare domande agli esperti



**TAGLIO PRATICO**  
Indicazioni spendibili in azienda



**DOCENTI QUALIFICATI**  
Formatori apprezzati a livello nazionale

### CHI NON DEVE MANCARE?

- Responsabili qualità e sicurezza
- Direttori di stabilimento
- Responsabili sistemi autocontrollo sanitari

Per informazioni  
inquadrì il **QR CODE**  
oppure **clichi qui.**



### RELATORE



**Dott. Roberto Mozzone**

Lead Auditor e consulente con esperienza decennale nella sicurezza alimentare a livello nazionale ed internazionale.

### OBIETTIVI DEL SEMINARIO ONLINE

- **Strutturare un Food Safety Plan corretto e coerente** con i requisiti di sicurezza alimentare richiesti da FDA.
- Ottenere **strumenti ed esempi pratici per migliorare la sicurezza in azienda.**
- **Affrontare e superare** con successo gli **audit FDA e GFSI.**
- **Dissipare tutti i Suoi dubbi,** formulando quesiti direttamente al nostro docente.

### AIDEM SRL



Via Londra 14, 46047  
Porto Mantovano (MN)



[www.aidem.it](http://www.aidem.it)



Tel. 0376 391645  
Cell. 347 0524954



[info@aidem.it](mailto:info@aidem.it)

### I NOSTRI PROFILI SOCIAL



Professional Academy Business



Aidem srl - Professional Academy



## PROGRAMMA DEL SEMINARIO ONLINE

### ((▶)) **Sessione Live: 09.00 - 13.00**

- Il concetto di cultura della sicurezza alimentare: perché coinvolge tutti all'interno dell'azienda
- Ruolo di FDA, punti principali del FSMA, la figura del PCQI, protocollo HARPC: differenze tra le normative USA e italiana
- Lo sviluppo e il miglioramento costante della Food Safety: come strutturare un piano efficace
- Come applicare correttamente il FSP per soddisfare i requisiti degli standard GFSI
- Come prepararsi agli audit e affrontarli efficacemente: audit GFSI VS audit FDA
- Strumenti ed esempi pratici per migliorare gli standard di sicurezza in azienda: come applicarli e trasmetterli agli operatori



### **Materiale didattico digitale**

I partecipanti avranno a disposizione le **slides** utilizzate durante la diretta. Il materiale didattico sarà accessibile **per sempre** tramite il nostro portale e-learning.



**Attestato di partecipazione** per aggiornare il proprio CV.



## PERCHE' PARTECIPARE?

- Per avere spunti pratici **su come strutturare un Food Safety Plan corretto e coerente** con i requisiti di sicurezza alimentare richiesti da FDA e dagli standard GFSI.
- Per **sapere come si svolgono gli audit FDA** (che sono diversi da quelli italiani) e **GFSI**.
- Per sviluppare strumenti pratici che permettano di **dimostrare agli auditor l'impegno della Sua azienda nella diffusione della cultura della sicurezza alimentare**.
- Per **colmare il gap tra clienti** (che si rifanno a norme più restrittive) e **aziende** (certificate ma con standard più "soft"), implementando le parti mancanti.
- Per **ottenere strumenti ed esempi pratici che consentano di migliorare la sicurezza in azienda**, anche in relazione a quanto richiedono gli standard food volontari, coinvolgendo tutti gli operatori e non solo i responsabili.
- Per **confrontarsi con altre aziende e apprendere best practice e procedure da implementare** all'interno dei propri sistemi di qualità e sicurezza.
- Per **dissipare tutti i Suoi dubbi**, formulando quesiti direttamente al nostro docente, esperto in sicurezza alimentare e consulente in audit di prima, seconda e terza parte dei più diffusi food standard volontari.



## RELATORE: Dott. Roberto Mozzone

Lead Auditor e consulente nell'implementazione e mantenimento dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare IFF, BRCS, FSSC. Trainer FSPCA Preventive control for Human Food - PCQI. Trainer FSSC, Food Defense, Food Fraud, HACCP.

## MODULO DI ISCRIZIONE

**Per iscriversi al Seminario Online  
inviare il presente modulo via mail a [info@aidem.it](mailto:info@aidem.it)  
o via FAX al n. 0376 1582116**

Sì, desidero iscrivermi al Seminario Online:  
**“Food Safety Plan: come strutturare un piano attraverso la valutazione del rischio e le misure di mitigazione e prepararsi agli audit”**

Cod: 30031301

Quando: **lunedì 14 ottobre 2024**

Sessione Live: **09.00 - 13.00**

Prezzo per Partecipante: € 269,00 + IVA

**POSTI DISPONIBILI: 4.** (I posti verranno assegnati in base all'ordine d'iscrizione)

**SCONTO 20% (€ 215,20 + IVA) entro il 9 agosto 2024!**

**Ulteriore Sconto del 10% cumulativo per 2 o più partecipanti della stessa azienda**

Sì, desidero sostenere l'Esame Finale per il conseguimento del **Certificato di Esperto in “Food Safety Plan” - OPZIONALE**

Prezzo: € 39,00 + IVA

Entro 30 giorni dall'evento è possibile svolgere un esame finale. Si tratta di un questionario online a risposta multipla, accessibile tramite il proprio account sul nostro portale e-learning.

**Si prega di compilare in stampatello.**

web/24

Intestatario fattura \_\_\_\_\_

Partecipante/i (Nome e cognome) \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_

SDI \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

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

Data, firma e timbro per accettazione \_\_\_\_\_

Sottoscrivendo il presente ordine confermo di aver preso visione dell'informativa, pubblicata sul sito “aidem.it” al seguente link <https://www.aidem.it/privacy/> per il trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità in essa indicate e previste. Per ogni ulteriore informazione sul trattamento dei tuoi dati, contattaci all'indirizzo [privacy@aidem.it](mailto:privacy@aidem.it). Ti ricordiamo, altresì, che puoi opposti in ogni momento al trattamento dei tuoi dati personali se esso è fondato sul legittimo interesse, inviando la tua richiesta ad Aidem all'indirizzo [privacy@aidem.it](mailto:privacy@aidem.it).

DISDETTA: L'eventuale disdetta al Seminario Online dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 5° giorno antecedente la data di svolgimento. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione.

ORGANIZZAZIONE: In caso di circostanze imprevedibili AIDEM Srl si riserva il diritto di operare eventuali cambiamenti di date, programma o docenti. Il Seminario Online si svolgerà al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti.

Con la firma del presente modulo di iscrizione si danno per lette e accettate le condizioni generali, pubblicate sulla pagina web [www.aidem.it](http://www.aidem.it) ([www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni\\_Generali.pdf](http://www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni_Generali.pdf)).