



CULTURA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

i

DESCRIZIONE

- Il concetto di cultura di sicurezza alimentare e la sua importanza;
- Comprendere i principi della sicurezza alimentare;
- Promuovere una cultura aziendale sulla sicurezza alimentare;
- La funzione del piano culturale per la sicurezza del prodotto all'interno di un SGQ;
- Come sviluppare un piano d'azione sostenibile per la cultura della sicurezza alimentare e come coinvolgere il personale per sostenerlo.



A CHI È RIVOLTO

Professionisti del settore alimentare:

- Responsabili della qualità e della sicurezza alimentare;
- Addetti al controllo qualità;
- Personale addetto a stoccaggio;
- Consulenti in ambito alimentare: Supportano le aziende nell'implementazione e nella certificazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare;
- Aziende produttrici alimentari;
- Grossisti e dettaglianti che devono garantire la sicurezza degli alimenti che distribuiscono ai consumatori.



durata del corso

4

ore



PROGRAMMA

- Introduzione alla cultura della sicurezza alimentare;
- Standard volontari;
- Sviluppo del piano di cultura della sicurezza alimentare;
- Fattori da considerare per redigere un piano della cultura della sicurezza alimentare e per il raggiungimento degli obiettivi.