



CONVEGNO

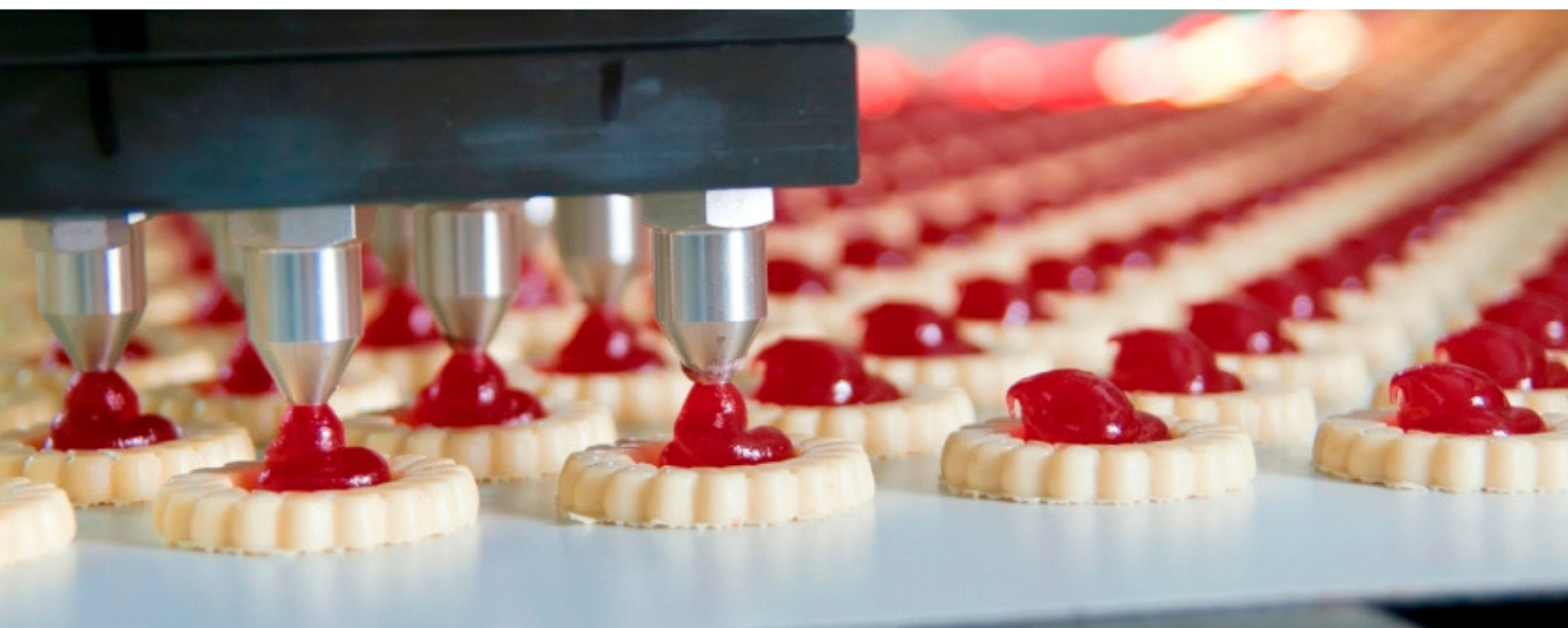
# FSSC 22000 V. 4.1: REQUISITI E COME SODDISFARLI

**AICQ SETTORE ALIMENTARE**

Milano, 14 Dicembre 2017

AICQ Centronord - Via Mauro Macchi, 42

(ore 09:00 - 17:00)



Info & Iscrizioni: [segreteria@aicqcn.it](mailto:segreteria@aicqcn.it)

## PRESENTAZIONE

La certificazione FSSC22000 è arrivata alla versione 4.1, pubblicata a fine luglio 2017 e in vigore dal 1 gennaio 2018. Lo standard nasce dalla collaborazione della Food Safety Certification con multinazionali del settore alimentare, tra cui Nestlè, Danone, Kraft e Unilever; ed è proprio il contributo dei grandi attori internazionali che hanno decretato il successo di questo standard, in continua crescita.

Rispetto a standard proprietari del mondo dei retailer, si pone come uno standard flessibile, ma allo stesso tempo specifico per ciascun attore della filiera alimentare, attraverso l'applicazione di programmi di prerequisiti (PRP) ad hoc per le aziende di trasformazione, logistica, catering, etc.

Coprendo tutti gli scopi di prodotto (o quasi), lo standard sta assumendo una rilevanza sempre più importante, diventando una certificazione ambita e riconosciuta dal mondo industriale.

## OBIETTIVO

Mostrare i requisiti dello standard, presentando applicazioni concrete anche grazie all'esperienza diretta di un'azienda che ha implementato efficacemente lo standard.

Aggiornamento per responsabili, consulenti e auditor dei sistemi FSSC22000.

## DESTINATARI

Il Convegno è rivolto a responsabili ed addetti qualità di organizzazioni certificate od interessate alla certificazione FSSC 22000, consulenti che vogliono approfondire lo standard o avere spunti utili per la propria professione ed auditor interessati ad approfondire uno standard in forte crescita.

E', inoltre, rivolto ad addetti qualità di aziende della filiera alimentare (trasformazione, logistica, mangimi, imballaggi, etc.), auditor e a tutti coloro che sono interessati ad approfondire il nuovo schema di certificazione FSSC22000 v4.1 dal punto di vista teorico e pratico. L'evento è in fase di accreditamento sia presso l'Ordine Interprovinciale dei Chimici della Lombardia sia presso l'Ordine dei Tecnologi Alimentari.

## ATTESTATO E MATERIALE DIDATTICO

Verrà rilasciato un attestato di frequenza inviato a tutti i partecipanti insieme al materiale didattico.

## RELATORI

- **Carlo Alberto Lugli**, tecnologo alimentare, consulente e auditor qualità e sicurezza Alimentare, Consiglio Direttivo Settore Alimentare AICQ, responsabile scientifico del Workshop.
- **Ilaria Traversone**, tecnologo alimentare, consulente sicurezza Alimentare, PCQI (FSPCA), AICQ Giovani.
- **Veronica Mirabella**, Biologa ambientale, consulenza e formazione sicurezza sul lavoro e HACCP, AICQ Giovani.
- **Intervento di azienda certificata del Settore Alimentare**
- **Simonetta Gallerini**, chimico industriale, Lead Quality Assurance Unit SAGEA SR Centro di Saggio Srl, Pres. Settore Alimentare AICQ, vice-Pres. Comitato Laboratori Prova e Taratura AICQ.

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

- La quota di partecipazione è pari a 80 € + IVA per i soci AICQ e Assolombarda, 100 € + IVA per tutti gli altri. La quota di partecipazione comprende il materiale didattico e il coffee break.
- Il termine ultimo per le iscrizioni è il **30 novembre 2017**, con un numero massimo di partecipanti pari ai primi **40**. I successivi saranno in lista di attesa.
- Le iscrizioni dovranno pervenire alla segreteria organizzativa inviando per email il modulo di iscrizione compilato in ogni sua parte.
- Il pagamento deve essere effettuato entro 3 gg dalla comunicazione di iscrizione al corso (pena l'annullamento) mediante Bonifico Bancario a TQM S.r.l. - Coordinate bancarie IBAN: IT 40 A 03069 09473 100000003070
- Causale Pagamento: Convegno Dicembre Milano FSSC22000 v4.1

# PROGRAMMA

GIOVEDÌ 14 DICEMBRE 2017 | ORE: 09:00-17:00



- 09:00 **Registrazione partecipanti**
- 09:30 **Simonetta Gallerini, AICQ settore Alimentare**  
Saluto Settore Alimentare AICQ e presentazione del workshop
- 09:45 **Carlo Alberto Lugli, AICQ settore Alimentare**  
FSSC 22000 v.4.1: contesto, riconoscimento GFSI, la struttura. Perché certificarsi?
- 10:15 **Carlo Alberto Lugli, AICQ settore Alimentare**  
I requisiti ISO 22000 e implementazione. Cenni sulla nuova revisione ISO 22000

## 11:00 *Coffee break*

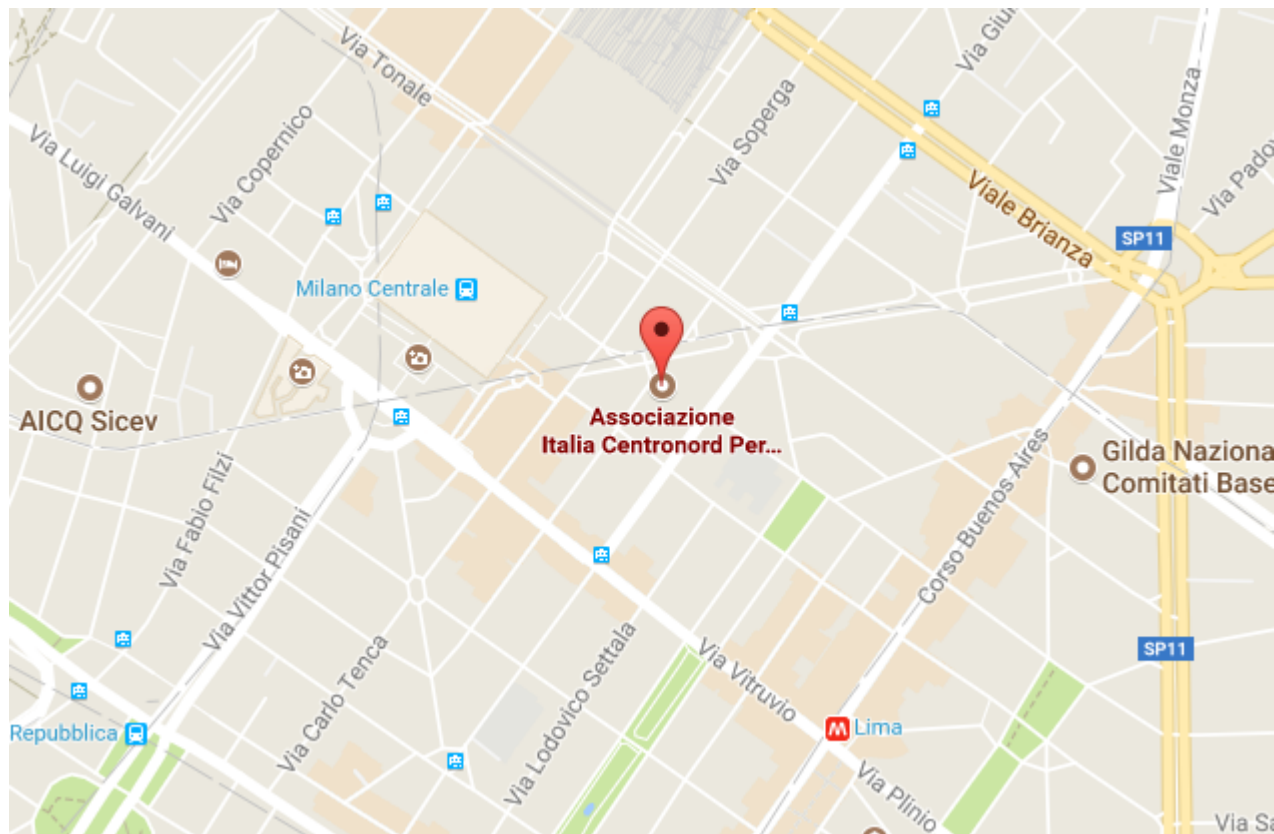
- 11:30 **Carlo Alberto Lugli, AICQ settore Alimentare**  
Programmi di prerequisiti specifici per settori

## 13:00 *Pranzo libero*

- 14:00 **Carlo Alberto Lugli, consulente e auditor**  
Requisiti specifici FSSC, Food Protection
- 15:00 **Ilaria Traversone, AICQ Giovani**  
**Veronica Mirabella, AICQ Giovani**  
Nuova regolamentazione FDA: esportare negli USA, cosa cambia?
- 15:30 **Intervento di azienda certificata del settore alimentare**  
Case history
- 16:30 **Domande/Interventi liberi**

## 17:00 *Fine lavori*

# COME RAGGIUNGERCI



5 minuti a piedi dalla Stazione Centrale di Milano;

oppure, fermate metro:

- linea gialla: Stazione Centrale;

- linea verde: Caiazzo

Hotel convenzionato (per eventuale necessità):

HOTEL AURIGA

Via Pirelli, 7 - Milano

Tel 02 66985851

## CONTATTI:

Associazione Italiana Cultura Qualità Centronord  
Via Mauro Macchi, 42 - 20124 Milano

Mail: [segreteria@aicqcn.it](mailto:segreteria@aicqcn.it)

Tel: 02 67382158

Fax: 02 67382177

Orari: 8:30-12:30 / 13:30-17:30