



SAI Global Italia

Formazione à la carte per le aziende del food

Corsi individuali, di gruppo, on line o a richiesta per garantire flessibilità ai fruitori: ecco i plus che propone il calendario formativo 2014 per la sicurezza alimentare

Mangiare meglio per vivere bene. Potrebbe essere sintetizzata così la filosofia che guida oggi gli italiani nell'acquisto e nel

consumo sempre più consapevole di generi alimentari. La garanzia di sicurezza e genuinità dei prodotti, in quanto fattore prioritario nel comparto food per consumatori sempre più esperti ed esigenti in termini salutistici, diviene un elemento non solo di fondamentale importanza, ma davvero irrinunciabile per le aziende e gli ope-

ratore del settore, che matura così l'esigenza di un costante aggiornamento su normative, standard e prassi proprie dell'ambito di riferimento. È guardando a quest'esigenza, e con l'obiettivo di favorire un commercio responsabile nei confronti tanto dei consumatori quanto dell'ambiente, che SAI Global Italia ha studiato

un ricco calendario di corsi tutti dedicati al mondo alimentare del retail e del food.

Le emergenze alimentari degli ultimi decenni (dall'avaiaria, alla diossina, alla BSE o mucca pazza fino ai casi più sporadici di salmonella) hanno causato una maggior diffidenza nei consumatori che quindi pretendono maggiori garanzie di sicurezza da parte di produttori, rivenditori e ristoratori, categorie alle quali, dati i tempi sempre più ristretti in cui ci muoviamo, ci riforniamo sempre più spesso per pasti o spuntini fuori casa. Se ormai il divario tra i prodotti GDO (ritenuti "sicuri" poiché sottoposti a frequenti e maggiori controlli) e quelli genuini del piccolo rivenditore si è ridotto, ciò non basta alle grandi catene di distribuzione a fidelizzare il cliente: occorre anche una formazione continua da parte degli addetti ai lavori. A loro e a tutti gli operatori del food sono rivolti gli appuntamenti formativi SAI Global Italia, che grazie all'attivazione di corsi di gruppo su richiesta, a Torino e a Napoli, oppure di corsi individuali frequentabili on line, garantisce la massima flessibilità di fruizione alle aziende.

Incentrati su tematiche normative, di prodotto e processo o sulla formazione delle figure di controllo del settore, i corsi rappresentano un aggiornamento su leggi e prassi integrative per l'implementazione degli standard raggiunti in materia di sicurezza alimentare, sulla tracciabilità degli alimenti, sugli allergeni e sui nuovi standard per la sicurezza e la sostenibilità di specifiche filiere produttive, offrendo uno sguardo a 360°, con tanto di casi pratici e con importanti contributi da parte della sede UK del gruppo SAI Global a tema BRC e IFS (i due standard inglesi di riferimento).

Corsi retail & food

Attivabili su richiesta, a seconda delle esigenze aziendali:

- La sicurezza igienica nella produzione alimentare (panoramica sulla tematica di riferimento);
- Manuale HACCP | Auditor interni (sull'HACCP come sistema di monitoraggio che previene i pericoli di contaminazione alimentare);
- Come implementare la ISO 9001:2008 e la ISO 22000 nelle industrie alimentari (sulla qualità d'impresa e sull'armonizzazione degli standard nazionali e internazionali in materia di sicurezza alimentare e HACCP);
- Introduzione agli standard della Grande Distribuzione Organizzata (panoramica sulla tematica di riferimento);
- Come implementare lo standard BRC/IFS (sui due standard per la Sicurezza degli alimenti richiesti dalla GDO europea ai propri fornitori);
- Introduzione alla FSSC 22000 (sullo schema

di certificazione agroalimentare per raggiungere gli standard di sicurezza agroalimentare nei processi produttivi lungo la catena di fornitura);

- Come implementare la FSSC 22000;
- Tracciabilità degli alimenti (panoramica sulla tematica di riferimento);
- Nuovi standard per la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti e delle filiere produttive (su: GlobalGAP per il settore ortofrutticolo, LEAF per l'agricoltura sostenibile, MSC per la sostenibilità delle riserve ittiche marine e Friend of the Sea per la gestione sostenibile di attività di pesca e di acquacoltura).

Fruibili individualmente on-line:

- Food Safety - Level 1;
- Food safety - Level 2;
- Allergen Awareness (dedicato ad un approfondimento sugli allergeni presenti negli alimenti)