

Attestato di Formazione

ZAMBIASI RENZO

ha PARTECIPATO ATTIVAMENTE
allo sviluppo del documento HACCP ai sensi dello Standard IFS Versione 7, della Norma ISO 22000
e del Reg. CE 382/2021

Argomenti trattati: **Partecipare attivamente** nella gestione di alimenti sicuri e nelle prassi di sicurezza alimentare; **Avere consapevolezza** dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti; **Aumentare la comunicazione aperta e chiara** con i colleghi ed i responsabili, nell'ambito della stessa area operativa e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni ed aspettative; **Osservare la disponibilità di risorse sufficienti** per garantire la manipolazione sicura ed igienica degli alimenti; **Eseguire i controlli** puntualmente ed in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata; **Essere consapevole del ruolo e della responsabilità** nell'ambito della propria area dell'impresa alimentare; **Garantire un controllo** adeguato; **Partecipare a migliorare costantemente** il sistema di gestione della sicurezza alimentare. «**Potenziare**» le competenze necessarie a determinare i fattori esterni ed interni alla ALA CARNI S.R.L. pertinenti alle finalità delle specifiche produttive che influenzano la capacità a conseguire i risultati attesi dal SGSA; PRP; HACCP; Principi ISO; **Contesto dell'organizzazione**; leadership; Politica e cultura della sicurezza alimentare; valutazione delle prestazioni (monitoraggi, misurazioni ovvero verifiche, audit, controllo di gestione); analisi della documentazione già in essere; **N° 6 capitoli dello standard IFS 7**; Food Defense; Food Fraud.

Tenutosi presso la sede di ALA (TN) in data 25/10/21, 01-07/12/21 - Durata: 23 ore
Docente: Elena Dal Santo Auditor su Food Safety Systems ai sensi della Norma ISO 22000 e Standard - IFS 7 – BRC 8
esami superati presso CSQA certificazioni Srl sede legale Thiene (VI)

Data: 28 Gennaio 2022


Direttore della Formazione