

## ***COS'E' IL BRC ?***

L'organismo che rappresenta tutti i maggiori retailers britannici, il "British Retail Consortium" (BRC), ha sviluppato uno Standard Tecnico per specificare i criteri di sicurezza, qualità ed operativi da utilizzare da parte di un'azienda alimentare per soddisfare gli obblighi relativi alla conformità legale ed alla tutela del consumatore. Lo standard è alla 5° edizione ed ha ora ottenuto una diffusione mondiale. Esso definisce i requisiti per la produzione di alimenti e la preparazione di prodotti primari forniti come prodotti a marchio privato, prodotti alimentari a marchio privati ed alimenti od ingredienti da utilizzare da parte di aziende alimentari, aziende di catering e produttori di alimenti. La certificazione sarà applicata ai prodotti fabbricati o preparati nel sito in cui è stato fatto l'audit ed includerà i magazzini che sono sotto controllo diretto del management del sito produttivo. Un'azienda alimentare deve avere una piena conoscenza dei prodotti che produce, trasforma e distribuisce e deve avere sistemi per identificare e controllare i pericoli significativi per la sicurezza alimentare. Questo standard è basato su due elementi chiave: Impegno della direzione e HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Il punto di partenza per un efficace piano di sicurezza alimentare è l'impegno della Direzione per lo sviluppo di una politica ad ampio spettro come strumento per guidare le attività che collettivamente garantiscono la sicurezza alimentare. La certificazione BRC dipende dalla continua conformità di alcuni requisiti "fondamentali" di seguito riportati:

- Impegno della direzione e miglioramento continuo
- Piano HACCP
- Audit interni
- Azioni correttive e preventive
- Tracciabilità
- Layout, flusso di prodotto e segregazione
- Pulizia dei locali ed igiene
- Requisiti per la manipolazione di materiali specifici, materiali contenenti allergeni e materiali tracciati
- Controllo delle operazioni
- Formazione

Il corso è rivolto a Responsabili gestione qualità, Professionisti, Consulenti e tutti coloro che vogliono conoscere ed approfondire i requisiti dello standard.

## **PROGRAMMA**

### **Lunedì 26 aprile 2010**

- 09.00 Registrazione partecipanti
- 09.30 Introduzione al BRC
- 11.00 Elementi chiave dello standard
- 13.15 pranzo
- 14.15 Analisi di tutti i requisiti dello standard
- 15.45 coffee-break
- 16.00 Esercitazione
- 17.15 Domande e chiarimenti
- 18.00 Termine I giornata

### **Martedì 27 aprile 2010**

- 09.00 Domande e chiarimenti
- 09.15 Metodologie di audit
- 10.30 coffee-break
- 10.45 Casi pratici – Esercitazione
- 12.00 Metodologie di audit (segue)
- 14.00 pranzo
- 15.00 Metodologie di audit (segue)
- 16.00 Casi pratici – Esercitazione
- 16.30 Test finale
- 18.00 Fine

docente: **Dott. MARIO SANGIORGI**  
Esperto Food – BRC Approved Training Provider 106

## ***SNS CONSULTING SRL***

La società SNS Consulting opera principalmente su tre linee di sviluppo:

### **– Servizi di audit di II e III parte**

SNS fornisce persone qualificate nei vari schemi (ISO9001, ISO14001, OHSAS18001, EMAS, BRC, IFS, GlobalGap, ISO22000 e 22005, Emission Trading) per l'effettuazione di audit di parte terza o, secondo capitolati, per audit di parte seconda. SNS opera con alcuni dei maggiori organismi di certificazione. SNS è inoltre in grado di offrire al cliente attività di Mystery Audit. Questa attività molto diffusa negli USA sta trovando forte impulso anche in Italia grazie soprattutto all'efficacia dell'azione di audit fatta a sorpresa e all'insaputa degli interessati. L'auditor relaziona infatti alla direzione dopo aver condotto l'audit fingendosi un normale cliente ed è quindi in grado di valutare l'effettivo livello prestazionale del prodotto/servizio offerto. Il Mystery Audit risulta particolarmente efficace per attività di: ristorazione, alberghi, centri benessere, ospedali, punti vendita, parchi divertimento, servizi postali e corrieri e tutte quelle attività che fanno del servizio al cliente il loro core business.

### **– Progettazione e gestione attività formative a mercato e finanziate**

SNS opera nel campo della formazione professionale, con particolare attenzione alla Food Safety, offrendo un'ampia gamma di corsi abilitanti con rilascio di attestati riconosciuti come: BRC, HACCP, IFS, ISO 22000, GlobalGap, Valutatori per i principali schemi (ISO9001, ISO14001, OHSAS18001, ISO27001), corsi per auditor interni, Gestione depuratori. Inoltre SNS è in grado di fornire alle aziende un valido supporto per la presentazione di piani formativi aziendali a valere su diversi fondi interprofessionali per la formazione finanziata.

### **– Attività in outsourcing**

Sia direttamente che attraverso qualificati collaboratori SNS offre alle aziende attività di: Implementazione di Sistemi Qualità, Ambiente, Sicurezza, BRC, IFS, GlobalGap - Piani d'emergenza e antincendio - Gestione Ambientale - Carbon Label - Consulenza HACCP e Food Safety - Consulenza direzionale

**[www.snsconsulting.it](http://www.snsconsulting.it)**

## ISCRIZIONE

La quota di partecipazione al corso è di **500,00€ + IVA.**

La quota comprende:

- Frequenza al corso
- Materiale didattico
- 2 coffe break e 2 pranzi
- Attestato di auditor interno BRC Food

Per l'iscrizione è necessario compilare e inoltrare via mail il **modulo d'iscrizione** (*da richiedere via mail all'indirizzo [info@snsconsulting.it](mailto:info@snsconsulting.it) o al numero 3451062302*) al corso almeno 10gg prima dell'avvio dello stesso e inviare via mail ricevuta del bonifico effettuato prima dell'inizio del corso a cui seguirà comunicazione dell'avvenuta iscrizione da parte della Segreteria Organizzativa.

Eventuale disdetta di partecipazione dovrà pervenire alla Segreteria a mezzo email **entro 5gg lavorativi** dalla data d'inizio corso per ottenere il rimborso della quota d'iscrizione. Successivamente la quota non sarà rimborsata.

### MODALITA' DI PAGAMENTO

Bonifico bancario intestato a SNS Consulting srl  
P.IVA 03090500541

IBAN: **IT 02B0605503004000000000801** - Banca di appoggio: **Banca delle Marche** Ag. Via Manzoni 372 Ponte San Giovanni 06135 Perugia (Pg)

### Segreteria Organizzativa

3451062302 - [info@snsconsulting.it](mailto:info@snsconsulting.it)



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

Via G. Bonucci, 105  
06135 Ponte San Giovanni (PG)  
Tel.: 3475600052  
email: [info@snsconsulting.it](mailto:info@snsconsulting.it)

Corso per  
AUDITOR INTERNO BRC

SNS  
CONSULTING  
SRL

**BRC**  
Global Standard for  
Food Safety  
*Issue 5*



**26 e 27 Aprile 2010**

Sede del corso:  
**MODENA**