

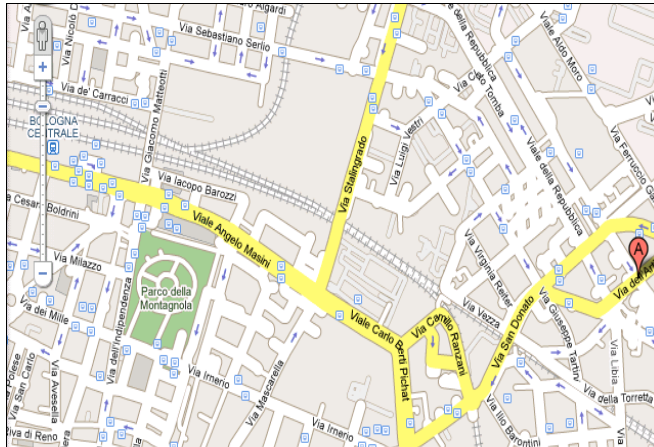
Corso "Crisis management"  
Bologna, 17 giugno 2010

Cognome.....  
Nome.....  
Ente di appartenenza.....  
Indirizzo.....  
P.IVA/C.F.....  
Città.....Cap.....  
Telefono.....Fax.....  
Indirizzo e-mail:.....  
data.....

Restituire via e-mail o fax il presente modulo, debitamente compilato, alla segreteria AICQ Emilia-Romagna

[segreteria@aicqer.it](mailto:segreteria@aicqer.it)

#### COME RAGGIUNGERCI



#### INFORMAZIONI GENERALI E ISCRIZIONI

##### Segreteria e iscrizioni:

AICQ EMILIA-ROMAGNA  
Tel. 051/2960294 - Fax 051/0544854  
e-mail: [info@aicqer.it](mailto:info@aicqer.it)

##### Forma di pagamento:

Bonifico bancario a favore di AICQ Emilia-Romagna - C/C 00001443307 presso la Banca Popolare dell'Emilia-Romagna Ag. 8 BOLOGNA - IBAN IT70N0538702408000001443307-

**Il pagamento dovrà avvenire prima dell'inizio del corso. È indispensabile una conferma scritta (e-mail) dell'avvenuto pagamento, con gli estremi dell'operazione. Seguirà da parte della segreteria AICQ-ER conferma dell'iscrizione.**

- Le iscrizioni si riceveranno fino alla copertura del numero massimo di 20 partecipanti.
- In caso di numero insufficiente di partecipanti, AICQ ER si riserva la facoltà di annullare il corso, informando tempestivamente gli iscritti e restituendo le quote versate.

##### Quote di partecipazione:

- soci euro 150\*
  - non soci euro 260 + IVA 20%
- \* IVA esente per attività rivolta ai soci.

**La quota di partecipazione al corso comprende:** materiale didattico e attestato di partecipazione.

**Per l'eventuale iscrizione all'AICQ-ER scaricare direttamente i moduli dal sito web o telefonare alla Segreteria.**



Corso

# CRISIS MANAGEMENT NEL SETTORE FOOD

*Come organizzare in maniera efficace un piano di gestione di una crisi e di ritiro/ricall del prodotto dal mercato in caso di problemi gravi per la sicurezza alimentare*

**Bologna**  
**17 giugno 2010**  
**(orario: 9.00 - 18.00)**

Sede del corso:  
Via dell'Artigiano, 7 - Bologna

## PRESENTAZIONE

Come previsto dai Regolamenti CE **178/2002 e 852/2004** (*Pacchetto igiene*), gli Operatori del settore alimentare devono essere in grado di attivare, all'interno della propria Azienda, meccanismi rapidi ed efficaci per ritirare o richiamare tempestivamente dal mercato, un prodotto che sia risultato potenzialmente pericoloso per la salute del consumatore e di fornire la necessaria ed esauriente documentazione agli organismi di controllo. Anche gli standard elaborati dalla Grande Distribuzione Europea, **BRC** e **IFS**, e la norma ISO **22.000:2005** (*Food Safety Management System*) per la gestione di un **Sistema di Sicurezza Alimentare**, richiedono che un'Azienda sia in grado di agire con rapidità lungo la filiera in caso di problemi di sicurezza del prodotto. Il ritiro o il richiamo di prodotto è un'attività critica, che può rivelarsi gravemente lesiva per l'operatività e le finanze di una Azienda, di qualsiasi dimensione essa sia, oltre ad avere possibili risvolti penali. L'aver preventivamente individuato le responsabilità delle singole funzioni aziendali e definito i processi coinvolti e le attività fondamentali da porre in atto, in caso d'emergenza sanitaria, consente di limitare i dannosi effetti di tale evento e, nel contempo, di fornire le opportune evidenze agli Organismi di controllo, gestendo in modo corretto e trasparente il rapporto nei confronti dei clienti, dei consumatori, dei fornitori coinvolti e dei mezzi di comunicazione. Il corso si propone quindi di approfondire queste tematiche e di fornire agli operatori del settore gli strumenti fondamentali e le indicazioni necessarie per elaborare un piano per la gestione della crisi e relativo richiamo, commisurato alla realtà della propria Azienda.

## Materiale di supporto:

Dispense del corso e materiale: Esempi di procedure, moduli necessari a strutturare un Manuale per la gestione della crisi.

## Destinatari:

Responsabili Qualità, Titolari di Aziende Alimentari sia produttrici sia distributrici, Consulenti e, in generale, Responsabili aziendali coinvolti nella gestione per la Qualità e nei rapporti con i clienti.

## Docente:

Dott. ssa Lucia Femminella  
Esperienza ventennale nel ruolo di Direttore Qualità in Industrie alimentari e Società di Foodservice di grandi dimensioni. Consulente esperta in Sistemi Gestione per la Qualità ISO 9000, Sistemi di gestione della sicurezza alimentare e schemi certificativi di prodotto per il settore alimentare. Collabora come LEAD AUDITOR con primario Ente di certificazione per verifiche di seconda e terza parte su norme ISO 900, 22000, standards BRC e IFS e certificazioni di prodotto.

**Per l'eventuale iscrizione all'AICQ-ER scaricare direttamente i moduli dal sito web o telefonare alla Segreteria.**

## PROGRAMMA MATTINA

Ore 9,00 Registrazione dei partecipanti

Ore 9, 15

- Generalità sulla legislazione in vigore, Norme volontarie ISO 22.000:2005, standard BRC ed IFS ed. 5 per quanto attinente all'argomento oggetto del corso.
- Recenti casi di sistemi di allerta sanitarie.
- Struttura generale di un piano di gestione della crisi.
- Indicazioni su come svolgere una efficace formazione interna all'Azienda

Ore 13,00

Pausa pranzo

## PROGRAMMA POMERIGGIO

Ore 14,00

- Elementi di Rintracciabilità/ Tracciabilità.- Come organizzare efficacemente un test di rintracciabilità e una prova di richiamo.
- Esempi di altri documenti e moduli utili
- Esercitazioni di gruppo. Discussione

Ore 18,00 Chiusura corso

**Per conoscere il programma dei corsi di AICQ Emilia-Romagna, visitate il nostro sito web**

**<http://www.aicqer.it>**