

# LO STANDARD BRC VERSIONE 9: FOCUS SUI REQUISITI

Il British Retail Consortium ha pubblicato nel mese di agosto una nuova versione dello Standard, con importanti variazioni sui requisiti esistenti e introduzione di quelli innovativi.

## PROGRAMMA

- 14:15** Registrazione dei partecipanti
- 14:25** Saluti di benvenuto
- 14:30** **Fabio Valsecchi**
- Impegno della Direzione
  - Piano di Sicurezza Alimentare HACCP
  - Sicurezza Alimentare e Sistema di Gestione della Qualità
  - Standard dello stabilimento
- 15:45** Pausa caffè
- 16:00** **Massimo Raio**
- Processi operativi
  - Personale
  - Classificazione delle aree
  - Requisiti per i prodotti commercializzati
- 17:00** Dibattito
- 17:30** Chiusura

## RELATORI

**FABIO VALSECCHI** – Già responsabile di unità produttive del settore alimentare dei gruppi Unichips e Rovagnati, consulente libero professionista per sistemi gestione qualità, sicurezza alimentare, salute e sicurezza dei lavoratori.

**MASSIMO RAI** – Già Responsabile Assicurazione Qualità nei Gruppi Unichips e Ventura, consulente libero professionista e Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare. Docente IFS per gli Standard Broker e Logistics, docente AICQ CentroNord e LRQA per norme e Standard di Qualità e Sicurezza Alimentare.

**VENERDÌ 21 OTTOBRE 2022**  
**ORE 14:15 - 17:30**

## PARTECIPAZIONE GRATUITA ONLINE E IN PRESENZA

PER L'ISCRIZIONE È NECESSARIO INVIARE  
UNA EMAIL CON I PROPRI DATI A  
SEGRETERIA@AICQCN.IT

 SEDE AICQ CENTRONORD  
VIA MAURO MACCHI, 42 - MILANO

CON IL PATROCINIO DI AIFOS È POSSIBILE OTTENERE  
CREDITI FORMATIVI RSP/ASPP, FORMATORE

