

# Food Safety Plan: come costruirlo step by step e applicarlo nella realtà operativa!

Buongiorno,

per le **aziende già certificate o in procinto di ottenere la certificazione** BRCGS, IFS, ISO 22000, ecc., qualsiasi aspetto relativo alla **sicurezza alimentare** riveste un interesse prioritario.

Le **certificazioni volontarie GFSI**, infatti, chiedono di dare evidenza (attraverso i certificatori che rinnovano gli standard) dell'**applicazione della cultura della sicurezza alimentare** in azienda e avere strumenti ed esempi pratici per poter adattare la realtà aziendale alle situazioni che richiede la normativa, attraverso un costante miglioramento della sicurezza alimentare.

Il **Food Safety Plan** (obbligatorio per chi esporta negli Stati Uniti) è lo strumento principale per fare tutto ciò: attraverso la sua corretta strutturazione e applicazione è possibile **soddisfare i requisiti di sicurezza alimentare richiesti da FDA e GFSI e superare con successo gli audit**.

Per aiutarLa a **tradurre concretamente**, dalla teoria alla pratica, il **concepto di Cultura della Sicurezza alimentare** in aspetti operativi e per fornirLe una **guida step by step nella costruzione di un Food Safety Plan** ragionato e **calato nella realtà operativa**, abbiamo realizzato un pratico **Online Seminar**, tenuto da **uno dei massimi esperti**, Lead Auditor e consulente con esperienza decennale, nella sicurezza alimentare a livello nazionale ed internazionale.

**Online Seminar** (Corso online di formazione pratica )



## FOOD SAFETY PLAN: come strutturare un corretto piano attraverso la valutazione del rischio e le misure di mitigazione e prepararsi agli audit

**Docente:** Dott. Roberto Mozzone (Lead Auditor e consulente nell'implementazione e mantenimento dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare IFF, BRCGS, FSSC. Trainer FSPCA Preventive control for Human Food - PCQI. Trainer FSSC, Food Defense, Food Fraud, HACCP)

### COS'E' L'ONLINE SEMINAR?

Si tratta di un **corso online in modalità asincrona**, costituito da:

- 5 videolezioni
- Slides di sintesi
- Test finale di autovalutazione
- Attestato di partecipazione da inserire nel CV

Il **materiale didattico è già disponibile** e può essere consultato in qualsiasi momento, senza alcun vincolo o limite temporale.

### QUALI SONO GLI OBIETTIVI?

- Ricevere **spunti pratici** su come **strutturare un Food Safety Plan corretto e coerente** con i **requisiti di sicurezza alimentare** richiesti da **FDA**.
- **Sviluppare strumenti pratici** che permettano di dimostrare agli auditor l'impegno della Sua azienda nella **diffusione della cultura della sicurezza alimentare**.
- **Colmare il gap tra clienti** (che si rifanno a norme più restrittive) **e aziende** (certificate ma con standard più "soft"), implementando le parti mancanti.
- **Ottenerne strumenti ed esempi pratici** che consentano di **migliorare la sicurezza in azienda**, anche in relazione a quanto richiedono gli **standard food volontari**.



PER INFO INQUADRI IL QR-CODE oppure [clicchi qui](#).



**OFFERTA LIMITATA: SCONT 20% per iscrizioni entro il 12 dicembre 2025!**

Per iscriverti compila il modulo d'iscrizione e invialo via email o via Fax al n. 0376 1582116

Per **INFO o CHIARIMENTI:**  0376 391645  [formazione@aidem.it](mailto:formazione@aidem.it)  347 0524954



**SCONTO 20%**  
entro il 12 dicembre 2025!

## PROGRAMMA IN SINTESI DELLE LEZIONI

### LEZIONE 1

#### Cultura della sicurezza alimentare

- Il concetto di comportamenti e livelli di maturità della cultura della sicurezza alimentare
- Valutare gli attuali comportamenti di un'organizzazione in materia di sicurezza alimentare

### LEZIONE 2

#### Preparazione all'ispezione FDA

- Cosa fare prima dell'ispezione
- L'ispezione dell'impianto e post ispezione

### LEZIONE 3

#### Controlli preventivi per l'alimentazione umana e panoramica del piano di sicurezza alimentare per i controlli preventivi per gli alimenti destinati al consumo umano

- Come i controlli preventivi si basano sui principi stabiliti dalla sicurezza alimentare
- Componenti di un piano di sicurezza alimentare
- La qualifica individuale della responsabilità dei controlli preventivi

### LEZIONE 4

#### Fasi preliminari nello sviluppo di un piano di sicurezza alimentare per gli alimenti destinati al consumo umano; Hazard Analysis and preventive controls Determination for human food

- Passi preliminari necessari per lo sviluppo di un piano di sicurezza alimentare

- Le definizioni dei diversi tipi di pericoli
- Perché un'analisi dei pericoli è importante
- I passaggi per:
  - condurre un'analisi dei pericoli;
  - identificare i pericoli che richiedono un controllo preventivo;
  - identificare i tipi di controlli preventivi che possono essere utilizzati per i pericoli che richiedono un controllo preventivo.

### LEZIONE 5

#### Controlli preventivi di processo per alimenti destinati al consumo umano: parametri e valori, monitoraggio, azione preventiva; Procedure di verifica e convalida per gli alimenti destinati al consumo umano; Gestione preventiva

- Principi di sicurezza alimentare per i controlli preventivi di processo
- Controlli preventivi e coinvolgimento individuale qualificato nella validazione e verifica
- Requisiti della procedura di verifica
- Requisiti di rianalisi del piano di sicurezza alimentare
- Informazioni generali richieste sui record
- Requisiti ed esempi dei record ed implementazione



**Docente: Dott. Roberto Mozzone**

Lead Auditor e consulente nell'implementazione e mantenimento dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare IFF, BRCGS, FSSC. Trainer FSPCA Preventive control for Human Food - PCQI. Trainer FSSC, Food Defense, Food Fraud, HACCP.

**Per iscriversi compilare il modulo e inviarlo via email o via Fax al n. 0376 1582116.**

### MODULO DI ISCRIZIONE

 (Si prega di scrivere in stampatello)

Sì, desidero iscrivermi all'Online Seminar:

#### "Food Safety Plan: come strutturare un corretto piano attraverso la valutazione del rischio e le misure di mitigazione e prepararsi agli audit"

Codice 10029801

Prezzo per partecipante: € 149,00 + IVA

**OFFERTA LIMITATA: SCONTO 20% (€ 119,20 + IVA) entro il 12 dicembre 2025!**

**Ulteriore Sconto del 10% per 2 o più partecipanti della stessa azienda.**

800/25

Intestatario fattura \_\_\_\_\_

Partecipante/i (Nome e Cognome) \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ Cod. fiscale \_\_\_\_\_ SDI \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

Data, firma e timbro per accettazione \_\_\_\_\_

Sottoscrivendo il presente ordine confermo di aver preso visione dell'informativa, pubblicata sul sito "aidem.it" al seguente link <https://www.aidem.it/privacy/> per il trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità in essa indicate e previste. Per ogni ulteriore informazione sul trattamento dei tuoi dati, contattaci all'indirizzo [privacy@aidem.it](mailto:privacy@aidem.it). Ti ricordiamo, altresì, che puoi opporvi in ogni momento al trattamento dei tuoi dati personali se esso è fondato sul legittimo interesse, inviando la tua richiesta ad Aidem all'indirizzo [privacy@aidem.it](mailto:privacy@aidem.it).

DISDETTA: L'eventuale disdetta dell'Online Seminar dovrà essere comunicata in forma scritta entro 5 giorni dalla data di acquisto. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione.

ORGANIZZAZIONE: In caso di circostanze imprevedibili AIDEM Srl si riserva il diritto di operare eventuali cambiamenti di date, programma o docenti. L'Online Seminar si svolgerà al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti.

Con la firma del presente modulo di iscrizione si danno per lette e accettate le condizioni generali, pubblicate sulla pagina web [www.aidem.it](http://www.aidem.it) ([www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni\\_Generali.pdf](http://www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni_Generali.pdf)).

