

Seminario pratico Online

Le attività di cleaning nell'azienda alimentare: come implementare, verificare e validare i processi di pulizia

QUANDO



Martedì 13 maggio 2025



SESSIONE LIVE
09.00 - 13.00

MODALITA' DI SVOLGIMENTO



FORMAZIONE FLESSIBILE
Accessibile da qualsiasi luogo



REGISTRAZIONI VIDEO
Disponibili entro 48 ore



INTERAZIONE GARANTITA
È possibile fare domande agli esperti



TAGLIO PRATICO
Indicazioni spendibili in azienda



RELATORI QUALIFICATI
Formatori apprezzati a livello nazionale

CHI NON DEVE MANCARE?

- Resp. Assicurazione e Controllo qualità
- Responsabili dei sistemi di pulizia
- Produzione

RELATRICE



Dott.ssa Stefania Guerrini
Consulente in ambito Sicurezza Alimentare da oltre 25 anni; Quality manager; Auditor per la GDO.

OBIETTIVI DEL SEMINARIO ONLINE

- Verificare l'efficacia delle procedure di pulizia all'interno della Sua azienda.
- Comprendere come prevenire il rischio contaminazione da allergeni.
- Avere una panoramica sulle non conformità più diffuse negli stabilimenti e indicazioni pratiche su come gestirle.
- Controllare gli operatori e comunicare con loro efficacemente.

AIDEM SRL



Via Londra 14, 46047
Porto Mantovano (MN)



www.aidem.it



Tel. 0376 391645
Cell. 347 0524954



info@aidem.it

I NOSTRI PROFILI SOCIAL



Professional Academy Business



Aidem srl - Professional Academy

Per info inquadrì il **QR CODE** oppure [clicchi qui.](#)





PROGRAMMA DEL SEMINARIO ONLINE

((▶)) **Sessione Live: ore 09.00 - 13.00**

- I rischi derivanti da una pulizia non efficace: contaminazione microbiologica, chimica, da allergeni
- La procedura di pulizia e sanificazione. Piano di pulizia e sanificazione: gestione delle fasi
- Cenni sulle Sanitation Standard Operation Procedures
- Attrezzature e prodotti per la pulizia
- La verifica della procedura di pulizia: verifiche in campo e analitiche. Checklist dei reparti: cosa controllare, come farlo e con quale frequenza.
- Gestione e validazione delle procedure di pulizia secondo quanto indicato dagli standard GFSI
- Obiettivi di igiene e condivisione dei risultati
- Comunicare il non raggiungimento degli obiettivi
- Non conformità più diffuse negli stabilimenti e come gestirle
- Best practice aziendali, spunti e nuovi trend: mettiamoci a confronto



Materiale didattico digitale

I partecipanti avranno a disposizione le **slides** utilizzate durante la diretta. Il materiale didattico sarà accessibile **per sempre** tramite il nostro portale e-learning.



Attestato di partecipazione per aggiornare il proprio CV.



PERCHE' PARTECIPARE?

- Per **verificare l'efficacia delle pulizie** all'interno della Sua azienda.
- Per conoscere e saper fronteggiare i **rischi derivanti da una pulizia non efficace**.
- Per **controllare gli operatori e comunicare con loro efficacemente**, affinché all'interno dei reparti siano tutti in linea con standard d'igiene adeguati e condivisi.
- Per **dimostrare di rispettare i requisiti igienici richiesti dagli standard volontari GFSI**.
- Per comprendere come **prevenire il rischio contaminazione da allergeni**.
- Per avere una **panoramica sulle non conformità più diffuse negli stabilimenti** e indicazioni pratiche su come gestirle.
- Per ricevere una **checklist** su cosa e come controllare nei reparti.
- Per avere un **confronto con altre aziende sulle best practice** da applicare quotidianamente.



RELATRICE: Dott.ssa Stefania Guerrini

Svolge attività di consulente in ambito di Sicurezza Alimentare da oltre 25 anni. Quality Manager, Progettista Sistemi di gestione Qualità e Sicurezza Alimentare conforme agli standard BRC – IFS – FSSC22000 – BRC Packaging. Auditor per la GDO.

MODULO DI ISCRIZIONE

 Per **iscriversi** al Seminario Online è necessario inviare il presente modulo via email (**info@aidem.it**) o via Fax al n. **0376 1582116!**

Sì, desidero iscrivermi al Seminario Online di formazione pratica:
“Le attività di cleaning nell’azienda alimentare: come implementare, verificare e validare i processi di pulizia”

Cod: 30031502

Quando: **martedì 13 maggio 2025**

Sessione Live: **09.00 - 13.00**

Prezzo per Partecipante: **€ 279,00 + IVA**

POSTI LIMITATI (I posti verranno assegnati in base all’ordine di iscrizione)

Sì, desidero acquistare il **Certificato di Esperto in “Cleaning validation nell’azienda alimentare” - OPZIONALE**

Prezzo: € 39,00 + IVA

Entro 30 giorni dall’evento è possibile svolgere un esame finale. Si tratta di un questionario online a risposta multipla, accessibile tramite il proprio account sul nostro portale e-learning.

OFFERTE SPECIALI

 **SCONTO 15% (€ 237,15 + IVA) entro il 6 maggio 2025!**

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

 Si prega di compilare in stampatello.

277/25

Intestatario fattura

Partecipante/i (Nome e cognome)

Partita IVA Codice fiscale

SDI

Via N° CAP Città Provincia

Telefono Fax

E-mail

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. Ti ricordiamo, altresì, che puoi opposti 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.

DISDETTA: L’eventuale disdetta al Seminario Online dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 5° giorno antecedente la data di svolgimento dello stesso. 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. Il Seminario Online 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 (www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni_Generali.pdf).