

# CORSO BRC

## AUDITOR DI TERZA PARTE BRC FOOD

### A chi è rivolto?

- Consulenti
- Auditor di sistemi di gestione
- Progettisti
- Quality Managers

### Obiettivi del corso

- Interpretare e applicare operativamente i requisiti dello standard BRC FOOD nello svolgimento delle attività di audit.
- Approfondire i requisiti dello standard BRC FOOD in relazione alla gestione degli audit e alla stesura del rapporto di verifica.

### Contenuti

- Elementi chiave dello standard BRC FOOD
- Scopi e obiettivi degli audit BRC
- Concetti fondamentali degli audit BRC
- Gli audit secondo lo standard BRC:
  - Pianificazione, check list e riunione di apertura
  - Conduzione, raccolta evidenze e riunione finale
  - Rapporto e azioni correttive
- Le competenze e i requisiti posseduti dall'auditor BRC
- Esercitazioni pratiche
- Esame finale

### Finalità

Al superamento dell'esame finale (soglia minima 75%) i partecipanti riceveranno un Certificato rilasciato direttamente da BRC corredato da un numero di registrazione univoco "BRC Third Party Auditor". Questo permette a un Organismo di Certificazione accreditato EN 45011 che utilizza auditor formati da BRC, di inserire nei certificati rilasciati ai propri clienti, il logo del BRC Third Party Auditor.

### Requisiti di partecipazione

È essenziale aver maturato esperienza sui sistemi di gestione qualità e di attività di auditing nel settore produttivo di interesse. Per gli auditor: nel caso vi sia esigenza di utilizzare il logo BRC Auditor di terza parte, l'auditor deve ottemperare ai requisiti di competenza richiesti dallo standard.

### Docente

Dott. Mario Sangiorgi (ATP n° 106) *Esperto Food*

**Partecipazione:** massimo 10 partecipanti

**Durata:** 4 gg. dalle 9.00 alle 18.00

**Costo:** € 1.380,00 (esente IVA)

Inclusi: materiale didattico, 4 pranzi e 8 coffee-break

### Per informazioni e dettagli sul corso contattare:

Sangiorgi Mario cell: 340/2992450 [sangiorgi.mario@libero.it](mailto:sangiorgi.mario@libero.it)

Florence Ferialdi cell: 340/6409693 [florence.feraldi@gmail.com](mailto:florence.feraldi@gmail.com)

Per informazioni sull'organizzazione del corso: 0549 942818 [formazione@str.sm](mailto:formazione@str.sm)