sicurezza alimentare: in ottobre corsi *sugli infestanti nell'industria (standard gdo)*

di Simone Finotti

Piccolo viaggio in un'eccellenza italiana: la sicurezza alimentare, che sta raggiungendo livelli di altissima qualità grazie ai diversi soggetti che vi operano. A Milano, il Consorzio A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale è impegnato in questo settore dal 1997, con varie iniziative: formative, attività di consulenza e di ricerca. E in ottobre partono due corsi che interessano l'industria alimentare "vista" alla luce degli standard GDO. Interessanti gli eventi volti alla formazione per la gestione ed il controllo degli infestanti e professionisti della sicurezza alimentare.

Ultimamente va molto di moda additare le (infinite) storture italiane. Comprensibile, soprattutto quando il malaffare ci dequalifica agli occhi del mondo. Sarebbe il caso, però, di parlare anche di quello che funziona: la sicurezza alimentare, ad esempio. Pur con i suoi inevitabili alti e bassi -in un settore come questo lo scandalo è sempre dietro l'angolo- il Belpaese, dati alla mano, resta uno tra i più sicuri al mondo, con norme stringenti che riescono, nella maggior parte dei casi, ad arginare i rischi più gravi. Non si spiegherebbe, altrimenti, come mai da una recente ricerca Agrofarma-Federchimica (parliamo di fine maggio) emerga come su circa 79mila campioni prelevati su 647 diversi tipi di alimenti, in più del 97% dei casi siano stati rispettati i limiti sui residui fissati dalla normativa europea. L'Italia, inoltre, si conferma leader in tema di sicurezza alimentare con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui superiori ai limiti consentiti, pari allo 0,6% dei campioni analizzati (fonte: Agronotizie).

Il Consorzio A&Q, un polo per l'eccellenza agroalimentare

Se le cose vanno così, il merito è anche degli enti che, da anni, si occupano di fare formazione, consulenza e ricerca in quest'ambito. E' il caso di A&Q - Polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale, costituito nel 1997 con sede operativa presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, nato come Consorzio senza fini di lucro avente lo scopo di fornire consulenza ed assistenza alle industrie agro-industriali; questo nell'ottica di creare sinergia ed un flusso di informazioni e di comunicazione tra i centri tecnico-scientifici ed il sistema delle imprese. Il Consorzio -spiega la dottoressa **Maria Barile**, formatrice A&Q- è un polo d'eccellenza nel Settore Agro-alimentare, e agisce su tre versanti: formazione, consulenza e ricerca. In pratica eroghiamo percorsi formativi multidisciplinari in campo tecnologico, gestionale e legislativo della filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione, ospitalità) oltre che di gestione della qualità, della sicurezza e della sostenibilità dei processi e dei prodotti dal "campo alla tavola"; organizziamo corsi e workshop per gli addetti del settore; proponiamo attività di consulenza personalizzata alle aziende che vogliono implementare sistemi di gestione integrati agli standard BRC, IFS, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 9001:2008; operiamo nel campo della ricerca e delle innovazioni tecnologiche.

Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale

Una completa gamma di offerte formative

La grande esperienza è arricchita anche dalla stretta collaborazione con aziende di ogni settore e dimensione per realizzare piani di formazione adeguati al fabbisogno rilevato. Avvalendosi della collaborazione del mondo accademico, il Consorzio organizza eventi rivolti a lavoratori occupati che sentono l'esigenza di aggiornarsi e di specializzarsi, a coloro i quali vogliono migliorare le proprie competenze professionali, a giovani che non sono ancora entrati nel mondo del lavoro e che sentono l'esigenza di acquisire nuove competenze.

Le iniziative di formazione in autunno

Proprio a questo proposito, il Consorzio sta preparando un autunno ricco di occasioni formative, con sede presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano. Si inizia già in **settembre,** il **19,** con il corso "Auditor di Terza parte per i sistemi di gestione qualità (9001:2008)".

Il Consorzio A&Q

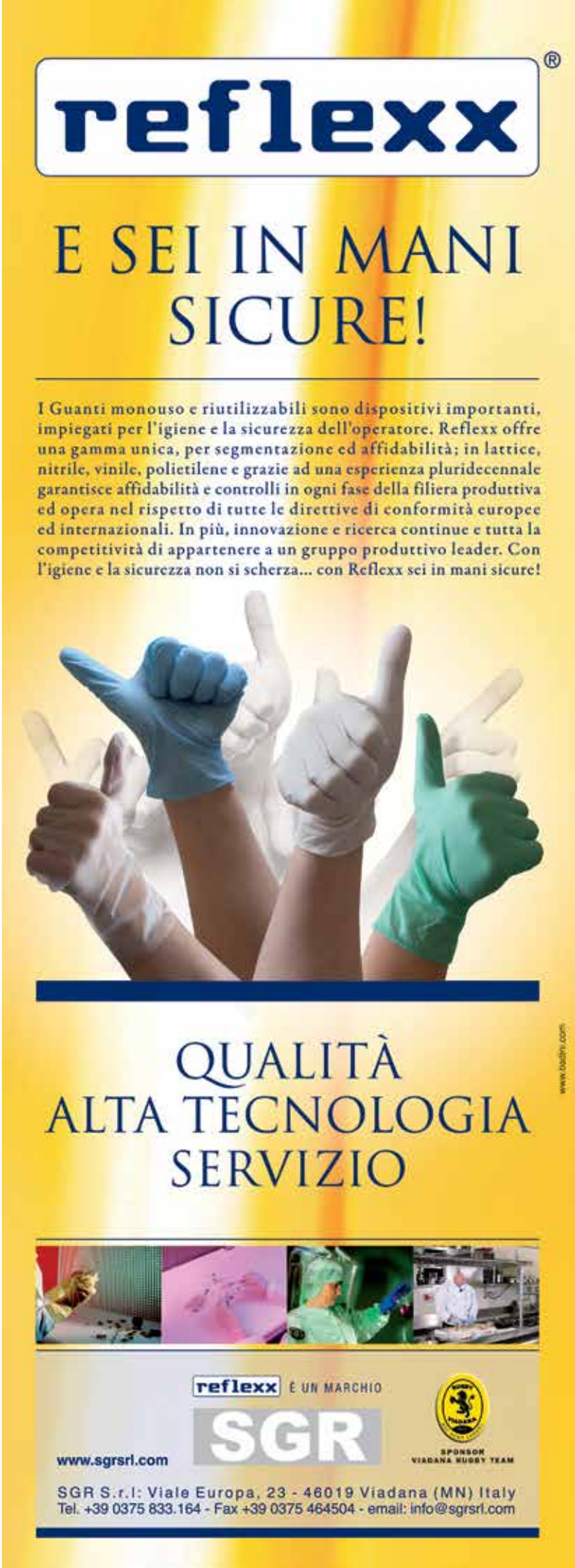
Il Consorzio è attualmente presieduto dal Prof. Ing. R. Guidetti, Professore Associato del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agro-energia della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano. Ecco nel dettaglio i soci del Consorzio A&Q:
UNI - Ente Nazionale Italiano di Unificazione
A.P.A. - Associazione Provinciale Allevatori di Milano e Lodi
Consorzio Milano Ricerche
Federchimica
Università degli Studi di Milano
Università degli Studi di Milano Bicocca

L' "ottobre caldo" della sicurezza in GDO

"Professionista della sicurezza alimentare. Competenze e strumenti per gestire gli standard (BRC/IFS/ISO 22000:2005) nell'industria alimentare attraverso i sistemi di gestione qualità integrati".
3-25 ottobre
Luogo: aula maggiore della Facoltà di Scienze Agrarie, via Celoria 2, Milano
La "formula weekend" prevede incontri dalle 9 alle 18 il venerdì e il sabato dal 3 al 25 ottobre così suddivisi: modulo 1 (normativa), 3-4 ottobre; modulo 2 (gestione prerequisiti), 10-11 ottobre; modulo 3 (gestione specifiche di igiene), 17-18 ottobre; modulo 4 (sistema documentale integrato aziendale), 24 ottobre. Modulo finale, con esame per la qualifica di Auditor interno per i sistemi di gestione integrati: 25 ottobre.
Data chiusura delle iscrizioni 29/09/2014.

"Qualificarsi per la gestione ed il controllo degli infestanti nell'industria alimentare secondo gli standard della GDO"
13-16 ottobre
Luogo: aula maggiore della Facoltà di Scienze Agrarie, via Celoria 2, Milano
Due moduli, ciascuno di due giornate: il primo, 13 e 14 ottobre, suddiviso in 2 giornate formative (il 13 e il 14 ottobre). 13 ottobre uccelli e roditori; 14 ottobre: infestanti nell'industria alimentare.
Il secondo, 15 e 16, inscindibile dal primo, è finalizzato al rilascio della qualifica di Auditor Interno per la gestione ed il controllo degli infestanti nell'Industria Alimentare (da CSQA).
Chiusura iscrizioni: 06/10/2014.

Il corso nasce con l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze specialistiche necessarie alla pianificazione e conduzione degli audit nonché alla presentazione dei risultati secondo quanto previsto dalle norme UNI EN ISO 19011, nell'ambito dei Sistemi Gestione Qualità. In particolare il corso prevede l'illustrazione dei contenuti delle norme della serie 9000 e 17000 e la trattazione approfondita della linea guida 19011. Saranno inoltre svolte esercitazioni pratiche in gruppi finalizzate alla simulazione della preparazione e conduzione dell'audit secondo la tecnica del role playing. In ottobre ci saranno poi due appuntamenti dedicati proprio a industria alimentare e grande distribuzione. Il primo è "Professionista della sicurezza alimentare. Competenze e strumenti per gestire gli standard (BRC/IFS/ISO 22000:2005) nell'industria alimentare attraverso i sistemi di gestione qualità integrati". Il secondo si intitola "Qualificarsi per la gestione ed il controllo degli infestanti nell'industria alimentare secondo gli standard della GDO" (vedi box per info dettagliate).

"In Italia la strada è quella giusta"

Tutte iniziative che permetteranno all'industria alimentare e alla Grande Distribuzione Organizzata di muovere ulteriori, importanti passi sulla strada della qualità. Ma cosa sta cambiando negli ultimi anni? "Devo dire –conclude Barile- che si sta andando nella direzione giusta, soprattutto sul versante certificazioni. Se fino a qualche anno fa le aziende erano prese da una "smania" certificatoria, oggi la certificazione arriva come conseguenza di un reale processo di qualificazione volontaria, così come la formazione è spinta da un senso di consapevolezza al miglioramento continuo a cui si arriva solo attraverso la conoscenza"