

## CALENDARIO

23, 30 Marzo 2012

## DURATA

8 ore

## ORARI

9.00 – 13.00

## SEDE

Assoform Rimini, via IV Novembre n. 37 - Rimini

## DOCENTE

Serint Group Italia S.r.l.  
Esperto Energy Manager Socio Fire

## DESTINATARI

Senior Management  
Responsabili della gestione energetica  
Soggetti interessati a migliorare l'efficienza energetica  
Tutti gli interessati a conoscere la ISO 50001

## CERTIFICAZIONE RILASCIATA

Attestato di frequenza

## Quote Associati

1 partecipante € 160,00 + IVA  
2 partecipanti € 290,00 + IVA

## Quote Non Associati

1 partecipante € 210,00 + IVA  
2 partecipanti € 370,00 + IVA

## OBIETTIVI

Fornire una conoscenza generale dei concetti, requisiti e benefici di un sistema di gestione dell'energia basato sulla norma ISO 50001:2011;  
Descrivere i requisiti delineati nella norma;  
Come sviluppare, gestire le politiche e procedure volte a migliorare l'efficienza energetica per aiutare a raggiungere i target e ridurre i costi energetici.

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- Discutere lo scopo di un sistema di gestione dell'energia
- Spiegarne i benefici
- Descrivere i requisiti della norma

## PROGRAMMA

Il corso utilizza una combinazione di lezioni teoriche, di esercitazioni pratiche e di role-playing riguardanti:

- Requisiti della norma
- Identificare e giustificare le risorse richieste per l'implementazione di un SGE
- Definire il campo di applicazione di un SGE
- Creare un piano di implementazione
- Implementare un sistema conforme ai requisiti della norma
- Sviluppare una politica per la gestione energetica
- Definire i processi, gli obiettivi e le tecniche di misurazione
- Produrre la documentazione di sistema

# GLI AUDIT INTERNI AL SISTEMA QUALITÀ' SECONDO LA UNI EN ISO 9001:2008

## CALENDARIO

4, 11, 18, 25 Maggio 2012

## DURATA

16 ore

## ORARI

9.00 – 13.00

## SEDE

Assoform Rimini, via IV Novembre n. 37 - Rimini

## DOCENTE

Serint Group Italia S.r.l.

## DESTINATARI

Responsabili Qualità  
Responsabili / Assistenti di altre funzioni aziendali destinati a ricoprire il ruolo di auditor interno.

## CERTIFICAZIONE RILASCIATA

Attestato di frequenza

## Quote Associati

1 partecipante € 320,00 + IVA  
2 partecipanti € 590,00 + IVA

## Quote Non Associati

1 partecipante € 370,00 + IVA  
2 partecipanti € 690,00 + IVA

## OBIETTIVI

Fornire ai partecipanti gli strumenti metodologici ed operativi per condurre efficacemente audit interni e sui fornitori, nell'ambito di Sistemi Qualità conformi alla UNI EN ISO 9001:2008

## PROGRAMMA

**Gli audit interni come strumento di controllo direzionale per il miglioramento della qualità**

- Analisi dei principali requisiti della norma ISO 9001:2008 sugli Audit Interni;
- Tipologie di Audit: interni ed esterni; di sistema e di processo;
- I due aspetti dell'audit: la verifica del rispetto delle procedure (*compliance* audit)
- La valutazione dell'efficacia nel conseguimento degli obiettivi qualitativi (*management* audit).

**Le fasi di un audit interno: preparazione, conduzione, reporting, follow-up**

- Pianificazione degli audit;
- Preparazione e notifica di un audit: Piano e *Check-list* di riscontro;
- Tecniche di conduzione di un audit interno per raccogliere ed analizzare dati significativi: interviste al personale; esame della documentazione; osservazione delle attività (*tracing*);
- I comportamenti da adottare durante la conduzione di un audit;
- L'organizzazione dei dati raccolti e la presentazione dei risultati alla Direzione.

**Rapporto di audit**

- Le attività successive ad un audit (*follow-up*): verifica dell'attuazione e dell'efficacia delle azioni correttive individuate;

**Analisi di alcuni casi aziendali**

- Saranno esaminati e discussi alcuni audit interni condotti in aziende di vari settori;
- Esercitazione pratica;
- Preparazione di uno specifico Piano di audit e delle relative *Check-list*;
- Simulazione della conduzione dell'audit (lavoro di gruppo);
- Elaborazione del Rapporto di audit.

# I REGOLAMENTI REACH, CLP E LE NUOVE SCHEDE DATI DI SICUREZZA: L'IMPATTO DEL REACH E DEL CPL SULLA GESTIONE AMBIENTALE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

**CALENDARIO**  
15 Maggio 2012

**DURATA**  
7 ore

**ORARI**  
9.00 -12.30 / 13.30 -17.00

**SEDE**  
Assoform Rimini, via IV Novembre, 37 - Rimini

**DOCENTE**  
Esperti del CENTRO REACH Srl

**DESTINATARI**  
Aziende che importano o rivendono prodotti chimici e articoli contenenti sostanze chimiche.  
Figure aziendali che si occupano di import-export, sicurezza e ambiente  
Il corso è particolarmente indicato per i rivenditori al dettaglio

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA**  
Attestato di frequenza

**Quote Associati**  
1 partecipante € 450,00 + IVA  
2 partecipanti € 800,00 + IVA

**Quote Non Associati**  
1 partecipante € 500,00 + IVA  
2 partecipanti € 900,00 + IVA

## OBIETTIVI

Descrivere il quadro complessivo tra le normative citate e l'uso delle informazioni ai fini gestionali

## PROGRAMMA

- REACH, CLP e SDS.
- Il contesto legislativo e l'importanza delle SDS come principale strumento di comunicazione;
- Il CSA/CSR come previsto dal REACH.
- Collegamenti CSR.
- Scenari di esposizione e Schede Dati Sicurezza e interconnessione con il Decreto Legislativo 81/2008.
- Direttiva SEVESO II.
- *Risk Assessment* dei *Chemicals*.
- Obblighi del Datore di Lavoro.
- Valutazione dell'esposizione e del rischio chimico.

# I SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA AGROALIMENTARE E LA RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

**CALENDARIO**  
15 Giugno 2011

**DURATA**  
4 ore

**ORARI**  
9.00 - 13.00

**SEDE**  
Assoform Rimini, via IV Novembre n. 37- Rimini

**DOCENTE**  
Ing. Roberto Vizzotto, Serint Group Italia S.r.l.

**DESTINATARI**  
Responsabili e addetti alla sicurezza alimentare, tecnologi alimentari, agronomi operanti nelle imprese di produzione primaria, trasformazione, distribuzione e enti di controllo, consulenti che desiderano approfondire la propria professionalità in tema di sistemi di gestione per sicurezza alimentare e la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA**  
Attestato di frequenza

**Quote Associati**  
1 partecipante € 100,00 + IVA  
2 partecipanti € 150,00 + IVA

**Quote Non Associati**  
1 partecipante € 150,00 + IVA  
2 partecipanti € 250,00 + IVA

## OBIETTIVI

Fornire ai partecipanti un utile strumento di analisi ed interpretazione delle norme in tema di gestione della sicurezza alimentare.

Discutere la Norma ISO 22000, fondamentale nei sistemi di gestione della sicurezza agroalimentare, che consente alle aziende coinvolte nella filiera di identificare e gestire in maniera efficace i propri rischi.

Relazionare i principi della ISO 22000 con gli standard igienico-sanitari delle aziende produttrici (es. BRC, IFS, ecc.) e con la normativa cogente.

Analizzare ed interpretare le norme sulla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari (es. UNI EN ISO 22005:2008).

Fornire indicazioni per il miglioramento continuo della gestione del Sistema di Autocontrollo Igienico-sanitario, grazie all'integrazione tra la normativa vigente, il sistema HACCP ed i principi dei sistemi di gestione.

## PROGRAMMA

- Introduzione ai concetti di sicurezza alimentare;
- ISO 22000:2005 - Illustrazione dei principi dello standard fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare;
- Il Pacchetto Igiene - i principi comunitari in materia di igiene e sicurezza degli alimenti
- Il sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - analisi delle norme vigenti per un approccio armonizzato;
- ISO 22005:2008 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti base per la progettazione di sistemi e attuazione;
- Il miglioramento continuo della gestione del Sistema di Autocontrollo Igienico-Sanitario;
- Sicurezza e conformità dei prodotti agroalimentari - pianificazione ed esecuzione di audit interni.

19

Qualità / Certificazioni / Ambiente