



Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare ISO 22000

CODICE CORSO	SG02/08
UTENTI POTENZIALI	Operatori del settore agroalimentare e responsabili di Sistema di Gestione interessati ad approfondire le tematiche relative alla sicurezza alimentare ed all'integrazione dei Sistemi Qualità/Autocontrollo. Consulenti e Liberi Professionisti all'interno della propria realtà lavorativa.
SCOPO	Illustrare i contenuti della ISO 22000, evidenziando le correlazioni con i requisiti della Norma ISO 9001, gli Standard di garanzia igienico-sanitaria delle produzioni (ad es. BRC, IFS ecc.) e con la legislazione in vigore.
DURATA	1 giorno
DOCENTI	Nr. 1 Tutti i ns. docenti operano come "Responsabile del Gruppo di valutazione di Sistemi di Gestione" e sono riconosciuti da organismi accreditati.
MATERIALE DIDATTICO	Lezioni teoriche in aula ed esercitazioni. Ad ogni partecipante sarà fornito un fascicolo contenente gli argomenti trattati dal corso e rilasciato un Attestato di certificazione delle conoscenze acquisite
CONTENUTI	I contenuti del corso comprendono: <ul style="list-style-type: none">• lo Standard ISO 22000, la normativa di riferimento e la correlazione con la ISO 9001;• i principi del Codex;• responsabilità e impegno della Direzione e gestione delle risorse;• realizzazione di prodotti sicuri: descrizione del processo e del prodotto;• analisi dei pericoli, individuazione e gestione dei CCP;• organizzazione delle attività di supporto per la Sicurezza;• operazioni del Sistema di Gestione della Sicurezza;• misurazione, analisi e miglioramento del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.
ESAME FINALE	E' previsto un test di verifica a fine corso
REQUISITI	Nessuno
NUMERO PARTECIPANTI	Max. 12
QUOTA DI PARTECIPAZIONE	150,00 euro