



SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE STANDARD FSSC



DESCRIZIONE

Lo standard FSSC 22000 è una certificazione della sicurezza alimentare. Si basa sulla ISO 22000 e su norme specifiche per la produzione alimentare, di imballaggi, di stoccaggio, distribuzione e vendita. Il corso ha l'obiettivo di fornire le competenze per sviluppare un sistema conforme allo standard, considerano i requisiti principali e le norme tecniche.



A CHI È RIVOLTO

Personale aziendale (impiegati, dirigenti, manager, responsabili); liberi professionisti, consulenti, auditor e lead auditor. Giovani laureati in discipline scientifiche, giovani diplomati come periti agrari, chimici, agrotecnici, biotecnologi.



durata del corso

8

ore



PROGRAMMA

- Introduzione allo standard FSSC 22000;
 - I requisiti della norma ISO 22000:2018;
 - Definizione, tipologie e principi di audit;
 - Ruoli e responsabilità degli auditor
 - Processo di audit;
 - Preparazione di un audit interno;
 - Conduzione di un audit;
 - Iter di certificazione;
 - Schema della certificazione;
 - Scopo della certificazione in funzione delle categorie: animali, produzione di alimenti per animali d'allevamento, catering, trasporto e stoccaggio, produzione di packaging a contatto alimentare;
 - ISO 9001:2015;
 - Fasi della certificazione;
 - Pianificazione e gestione degli audit;
 - Report di audit;
 - Documentazione necessaria per l'ottenimento della certificazione.
- Il corso, su richiesta, può essere incentrato anche su tematiche di altre categorie commerciali previste dallo standard FSSC.
- Ad esempio:
- ◆ Packaging;
 - ◆ Petfood;
 - ◆ Feed;
 - ◆ Trasporti;
 - ◆ Catering;
 - ◆ Biochemical.