



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;
- ◆ Pet food;
- ◆ Feed;
- ◆ Trasporti;
- ◆ Catering;
- ◆ Biochemical.