



I SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (DALLA ISO 22000:2018 ALLE CERTIFICAZIONI GFSI)



DESCRIZIONE

Creare un background adeguato ad implementare un sistema di gestione della sicurezza alimentare al fine di essere pronto per una certificazione di parte terza.



A CHI È RIVOLTO

Professionisti del settore alimentare:

- Responsabili e Addetti della qualità e della sicurezza alimentare;
- Tecnici di produzione che hanno un ruolo chiave nelle operazioni quotidiane e devono comprendere i principi della sicurezza alimentare per garantire la conformità;
- Consulenti in ambito alimentare;
- Produttori di materie prime che devono garantire la sicurezza delle materie prime che forniscono alle aziende alimentari;
- Produttori di imballaggi;
- Grossisti e dettaglianti.



20

durata del corso

ore



PROGRAMMA

- Scopo e benefici di un sistema di gestione di sicurezza alimentare - Introduzione del docente e del corso con intervento dei discenti per conoscenza;
- ISO 22000:2018 - Storia dello standard, presentazione dello schema - a cosa serve una certificazione di sistema;
- Capitolo 1 - 2 - 3: scopo e campo di applicazione - alcuni riferimenti normativi e alcune definizioni;
- Capitolo 4: Contesto dell'organizzazione - alcuni esempi;
- Capitolo 5: Leadership - Impegno della direzione - politica - responsabilità;
- Capitolo 6: Pianificazione - Valutazione rischi e opportunità - obiettivi del sistema e pianificazione per raggiungerli - Pianificazione modifiche;
- Capitolo 7: Supporto - Persone - infrastrutture - Ambiente di lavoro - Comunicazione interna ed esterna;
- Capitolo 8: Attività operative - HACCP - Programmi di prerequisiti - Rintracciabilità - Gestione emergenze ed incidenti - Controllo dei pericoli - Analisi dei pericoli - Validazione delle misure di controllo - Piano di Controllo (HACCP/OPRP) - Monitoraggio - Gestione NC - Ritiro e Richiamo;
- Capitolo 9 - Analisi e Valutazione - Audit interno - Riesame della direzione;
- Capitolo 10 - Non conformità e azioni correttive - Miglioramento continuo (piano di miglioramento) - Aggiornamento sistema;





I SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (DALLA ISO 22000:2018 ALLE CERTIFICAZIONI GFSI)



PROGRAMMA

- Accenni sulla UNI EN ISO 19001:2018;
- ISO 22005 – Tracciabilità di filiera;
- Storia delle certificazioni GFSI;
- Principali certificazioni GFSI in ambito Food ;
- Vantaggi dell'ottenimento delle certificazioni GFSI;
- Iter di certificazione ;
- Introduzione standard FSSC 22000;
- Scopo della certificazione FSSC in funzione delle categorie;
- Introduzione standard IFS Food;
- KO;
- Introduzione standard BRC Food;
- Fundamental;
- Impegno della Direzione;
- Requisiti di stabilimento;
- Gestione del personale;
- Conformità e non conformità;
- Azioni preventive e correttive;
- Food Defence e Food Fraud;
- Validazioni;
- Gestione processi operativi.