



## AREA HSE



### HSEQ\_01 UNI EN ISO 22000 e sistemi di gestione della sicurezza alimentare

1	<b>Descrizione</b> Il corso è volto a descrivere la ISO 22000 che è una norma fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare, che consente a tutte le aziende coinvolte nella filiera di identificare i rischi cui sono esposte e di gestirli in modo efficace.
2	<b>A chi si rivolge?</b> Responsabili e Componenti dei Gruppi per la Sicurezza Alimentare; addetti alla valutazione del Sistema di Sicurezza Alimentare lungo la filiera di fornitura, auditor dei Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare.
3	<b>Obiettivi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire una conoscenza approfondita del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA) mediante l'analisi delle sue prescrizioni.</li> <li>• Trasmettere gli elementi metodologici per l'impostazione, la pianificazione e conduzione degli audit sui SGSA.</li> <li>• Evidenziare le tecniche, anche comportamentali, necessarie per condurre gli audit sui SGSA.</li> <li>• Addestrare il personale destinato alla effettuazione degli audit ai sensi della Decisione della Commissione UE del 29.09.2006 e ai sensi del Reg. CE 882/2004.</li> </ul>
4	<b>Programma</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principi dell'attività di audit secondo la ISO 19011:2003, gestione di un programma di audit, attività del processo di audit.</li> <li>2. Approfondimento della conoscenza delle norme della serie ISO 22000 con cenni sulla normativa cogente in materia di sicurezza alimentare</li> <li>3. Principi ed integrazioni con HACCP, analisi dei pericoli, progettazione dei Programmi di Prerequisiti Operativi (PRP), progettazione piano HACCP e integrazione con ISO 22000.</li> <li>4. Audit e riesame periodico del sistema; caratteristiche della comunicazione interna ed esterna. Competenza, valutazione e codice deontologico degli auditor.</li> <li>5. Principi di campionamento e fattori critici.</li> </ol>
5	<b>Durata</b> 24 ore