**FAD SINCRONA**

**AUDITOR INTERNO PER LA SICUREZZA NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE**

**UNI EN ISO 22000:2018, FSSC 22000 V. 6, E UNI EN ISO 19011:2018**



Obiettivi

La sicurezza alimentare è strettamente correlata alla presenza di pericoli veicolati dagli alimenti al momento del consumo La norma UNI EN ISO 22000:2018 "Food Safety management System" (FSMS) è applicabile a tutte le organizzazioni dell'industria alimentare e dei mangimi indipendentemente dalle dimensioni con la finalità di :

- pianificare, implementare, gestire, mantenere e aggiornare un SGFS che fornisce prodotti e servizi sicuri, in conformità con l'uso previsto;
- dimostrare la conformità ai requisiti legali e normativi applicabili in materia di sicurezza alimentare;
- valutare e valutare i requisiti di sicurezza alimentare reciprocamente concordati con i clienti e dimostrare la loro conformità;
- comunicare efficacemente le questioni di sicurezza alimentare alle parti interessate all'interno della catena alimentare;
- assicurare che l'organizzazione sia conforme alla sua politica di sicurezza alimentare dichiarata;

la norma focalizza anche più marcatamente l'attenzione ad un approccio di valutazione del rischio in ottica ISO 9001:2015 sia operativo (legato a garantire la sicurezza alimentare) che aziendale quindi economico manageriale. Il webinar promuove consapevolezza, comprensione ed implementazione della norma formando nel contempo operatori qualificati ad effettuare audit interni.

**Argomenti**

- NORMA ISO 22000:2018
- Norma UNI EN ISO 19011:2018
- FSSC 22000 vr. 6

**Programma 1° Giornata: 20 Novembre 2023**

- 9:30 – 9:40: Presentazione del corso e regolamento
- 9:40 – 10:00: La struttura della Norma ISO 22000
- 10:00 – 11:15: I requisiti ISO 22000 parte I: Il contesto dell'organizzazione, la direzione, la pianificazione del food safety management system (FSMS), Azioni per determinare rischi/opportunità, Risorse umane
- 11:15 -11:30: Pausa
- 11:30 – 13:00: I requisiti ISO 22000 Parte II: Pianificazione e realizzazione del prodotto (PRPs, Tracciabilità, gestione delle emergenze, Analisi dei Pericoli, costruzione del piano)
- 13:00 – 14:00: Pausa pranzo
- 14:00 – 15:00: I requisiti ISO 22000 Parte III: Pianificazione e realizzazione del prodotto (Costruzione del piano HACCP e OPRP)
- 15:00 – 16:00 FSSC 22000 vr 6. l'integrazione aziendale alla UNI EN ISO 22000
- 16:00 – 17:00: Valutazione delle performance. Validazione del Sistema. Verifica e miglioramento.

**Programma 2° Giornata: 21 Novembre 2023**

- 9:30 – 11:15: La norma ISO 19011
- 11:15 -11:30: Pausa
- 11:30 – 13:00: Gestione del Programma di Audit. Compilazione ed uso della check list
- 13:00 – 14:00: Pausa pranzo
- 14:00 – 15:00: Svolgimento dell'Audit
- 15:00- 16:00: Competenza e valutazione di un auditor.
- 16:00 – 17:00: Esempi di Audit e conclusioni

**Programma 3° Giornata: 27 Novembre 2023 – Esami in collegamento live via zoom us**

- 9:00 – 17:00: Esame orale a distanza 30 minuti candidato

**Destinatari**

Responsabili del Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare – FSMS – Food Safety Management System, Auditor e Lead auditor dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare; Consulenti Medici Veterinari, Agronomi, Tecnologi Alimentari, Biologi.

**A&Q**

*A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale* è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

**Segreteria Scientifica ed Organizzativa**

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloaq.it

**Quando e dove**

**20 e 21 Novembre 2023 - ore 9:30-17:00**

**27 Novembre 2023 - Ore 9:00-17:00**

**Modalità di erogazione: FAD SINCRONA tramite zoom.us**

Cosa serve:

- Pc con applicativi audio video
- Connessione internet stabile

**Quota di iscrizione**

**400 euro + IVA**

**La quota comprende il materiale didattico cartaceo. Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari**

**Per gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari la quota di partecipazione è di 320 euro + IVA**

Le iscrizioni saranno chiuse in data 13 Novembre 2023 . Eventuali rinunce dovranno essere comunicate alla segreteria A&Q entro e non oltre il 06 Novembre 2023.

**Docenti e Faculty**

**Dr. Ardian Marjani** Senior Auditor presso Enti di Certificazione

**Attestato:**

1. Attestato di frequenza A&Q
2. Attestato di qualifica Auditor Interno per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000, FSSC 22000 vr 5.1, UNI EN ISO 19011 rilasciato da Ente terzo in caso di superamento della prava esame

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

CERTIQUALITY