



Agrifood & Beverage

# FSSC 22000: ELEMENTI INTRODUTTIVI

Corso online



18/09/2023 - 8h

## Descrizione del corso

LO STANDARD FSSC 22000 FOOD

### Destinatari

Responsabili qualità e Sicurezza Alimentare, personale operativo nell'ambito del sistema qualità e Sicurezza Alimentare, auditor, consulenti, personale degli organismi di controllo

### Obiettivi

Presentazione dei requisiti di FSSC 22000 (vers. 6 del Aprile 2023) e dello standard ISO-TS 22002-1 con relativa disamina dei criteri di soddisfacimento.

### Contenuto

ISO/TS 22002-1 specifica i requisiti per stabilire, attuare e mantenere programmi di prerequisiti (come previsto da ISO 22000 capitolo 8), progettati per controllare:

- la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare provenienti dall'ambiente di lavoro
- la contaminazione biologica, chimica e fisica del prodotto, inclusa la contaminazione incrociata tra prodotti
- i livelli di pericolo per la sicurezza alimentare del prodotto stesso e dell'ambiente in cui il prodotto alimentare è lavorato

---

## Prerequisiti

Il corso richiede, per un'efficace partecipazione, la conoscenza delle tematiche e dei principi HACCP e UNI EN ISO 22000

---

## **Certificati/Attestati rilasciati**

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso

---

## **Programma**

### **Programma**

1. Cos'è FSSC e la Fondazione FSSC 22000
2. Introduzione allo schema e breve ripasso della norma ISO 22000:2018
3. Analisi puntuale dei requisiti dello standard ISO-TS 22002-1-2009
4. Requisiti aggiuntivi FSSC:
  - management of services and purchased materials
  - product labeling and printed materials
  - food defense
  - food fraud mitigation
  - logo use
  - management of allergens
  - environmental monitoring (con accenno alla linea guida FSSC di ottobre 2022)
  - food safety and quality culture
  - quality control
  - transport, storage and warehousing
  - hazard control and measures for preventing cross- contamination
  - prp verification
  - product design and development
  - health status
  - equipment management
  - food loss and waste
  - communication requirements
1. Protocollo ed iter di certificazione.