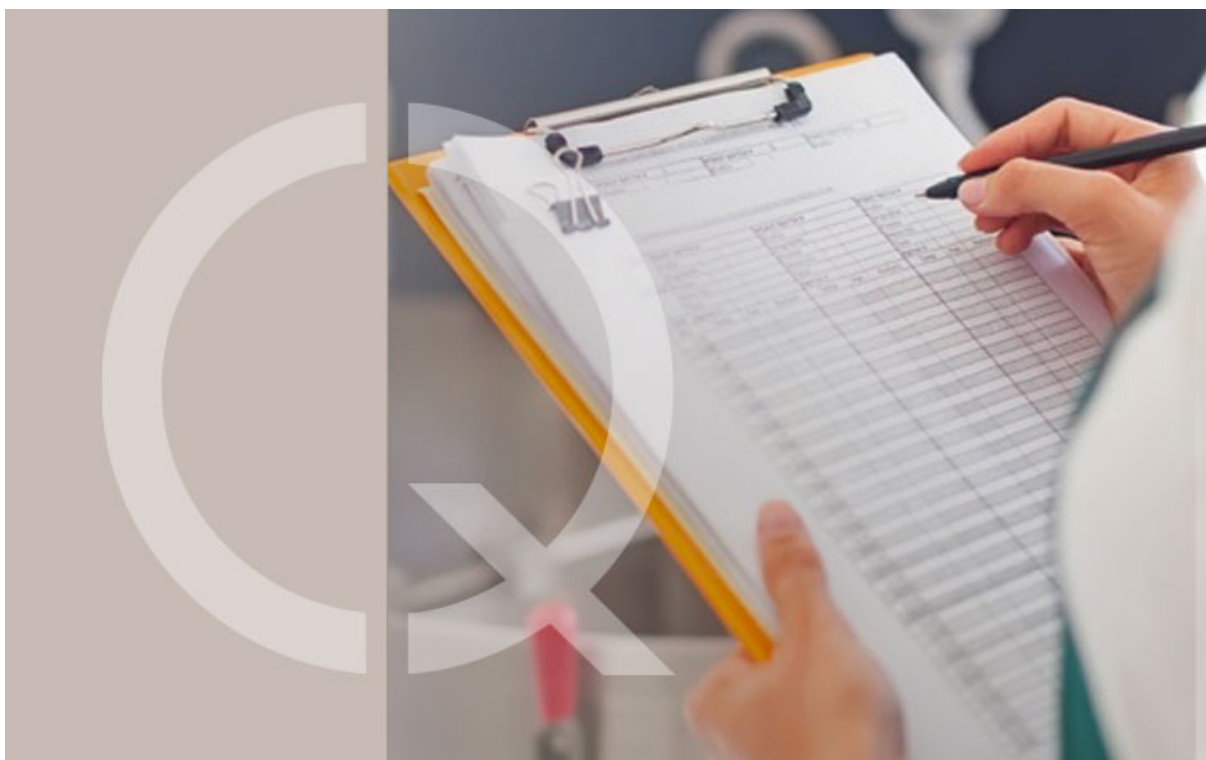




Agrifood & Beverage

LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE AI SENSI DI UNI EN ISO 22000:2018

Corso online



Dal 27/11/2023 al 29/11/2023 - 24h

Descrizione del corso

LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (AI SENSI DI UNI EN ISO 22000:2018) - RICONOSCIUTO AICQ-SICEV E ACS ITALIA

Destinatari

Il corso, di livello avanzato, è rivolto a:

- chi effettua audit di parte prima (in organizzazioni complesse o multi-sito)
- chi effettua (o riceve) audit di parte seconda
- chi vuole effettuare audit di parte terza (su mandato di Organismi di Certificazione)
- chi gestisce Sistemi aziendali (Responsabile Sistema Qualità, Responsabile Sistema HACCP...)
- chi vuole perfezionare la comprensione di un Sistema organizzativo, delle interazioni tra i processi e degli impatti derivanti
- chi vuole elevare la propria qualifica personale, utilizzando gli audit come strumento per valutare l'efficacia di un sistema qualità

Contenuto

Il corso prevede la trattazione approfondita della norma ISO 22000:2018, corredata da esempi pratici tratti dalle principali filiere agroalimentari.

I contenuti formativi del corso ed il relativo esame finale sono riconosciuti ai fini dell'iter di certificazione AICQ-SICEV dei valutatori di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare

Prerequisiti

Buona conoscenza del mondo HACCP

Certificati/Attestati rilasciati

Ai partecipanti che supereranno l'esame verrà rilasciato un attestato di qualifica come Valutatore di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.

I contenuti formativi del corso e il relativo esame finale sono riconosciuti ai fini dell'iter di certificazione AICQ-SICEV e ACS Italia dei valutatori di sistemi per la sicurezza alimentare.

Ai partecipanti che non dovessero superare le prove finali verrà rilasciato attestato di partecipazione, con l'opportunità di ripetere l'esame entro 12 mesi.

Potranno accedere a questo corso i partecipanti in possesso di un attestato inerente (alternativamente)

- **un corso su ISO 19011 e ISO 17021 di 16 ore (che abbia trattato ISO 19011 in versione non antecedente l'edizione 2012)**
- **un corso per Lead Auditor (durata complessiva 40 ore, sempre con trattazione di ISO 19011 in versione non antecedente l'edizione 2012)**

purché riconosciuti da un

Organismo accreditato ai sensi di ISO 17024 (AICQ SICEV, CEPAS, ACS ecc.).

In assenza di uno dei suddetti attestati, per frequentare questo corso sarà necessaria la pregressa frequenza del corso

"ISO 19011 E ISO 17021: TECNICHE DI AUDIT",

le cui edizioni sono disponibili in Tematiche Trasversali/Qualità

Programma

Primo giorno - 27 novembre 2023

Orari:

9.00 – 9.15 Verifica collegamento partecipanti

9.15 – 18.00 Svolgimento corso

CONTESTO DELL'ORGANIZZAZIONE

- Comprendere l'organizzazione ed il suo contesto
- Comprendere le necessità e le aspettative delle parti interessate
- Determinare l'ambito del sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

DIREZIONE

- Leadership ed impegno
- Politica
- Ruoli organizzativi, responsabilità e autorità

PIANIFICAZIONE

- Azioni per affrontare rischi ed opportunità
- Obiettivi del sistema di gestione della sicurezza alimentare e pianificazione per il raggiungimento
- Pianificazione delle modifiche

SUPPORTO

- Risorse

- Competenza
- Consapevolezza
- Comunicazione
- Informazioni documentate

Secondo giorno - 28 novembre 2023

Orari:

9.00 – 18.00 Svolgimento corso

ATTUAZIONE

- Pianificazione operativa e controllo
- Programmi prerequisiti (PRP)
- Sistema di tracciabilità
- Preparazione e risposta alle emergenze
- Controllo dei pericoli
- Aggiornamento delle informazioni specificatamente ai PRP e al piano di controllo dei pericoli
- Controllo del monitoraggio e misurazione
- Verifica relativa ai PRP e al piano di controllo dei pericoli
- Controllo delle non conformità di prodotto e processo
- Prova d'esame: test di valutazione sulla conoscenza delle norme (parte a.1)

Terzo giorno - 29 novembre 2023

Orari:

9.00 – 18.00 Svolgimento corso

VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI

- Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione
- Audit interno
- Controllo di gestione

MIGLIORAMENTO

- Non conformità ed azioni correttive
- Miglioramento continuo
- Aggiornamento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- Prova d'esame: test di valutazione sulla conoscenza delle norme (parte a.2)
- Esercitazione a gruppi: riunione di chiusura mediante role playing