Agrifood & Beverage

FSSC 22000 VERSIONE 6: APPLICAZIONE DELLA NORMA

Corso online

Dal 26/03/2024 al 27/03/2024 - 16h

Descrizione del corso

OBIETTIVO DIDATTICO

Il corso offre un'analisi dettagliata dell'ultima revisione dello standard, analizzando sia gli aspetti relativi al processo di certificazione, sia il contenuto dei requisiti dello standard.
DESTINATARI

Il corso è rivolto a Resp. Qualità/Sicurezza alimentare, Resp. di Sistemi Integrati, addetti area Controllo Qualità o laboratorio, titolari di aziende agro-alimentari, consulenti.
METODOLOGIA

Si tratta di lezioni frontali da remoto, durante le quali sono previste alcune esercitazioni o casi pratici che aiuteranno nella comprensione e nella messa in pratica dello standard.

Al termine è previsto test di valutazione efficacia e rilascio dell'attestato di formazione.

Certificati/Attestati rilasciati

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Programma

26, 27 marzo

- L’origine e i fondamenti dello standard
- La Fondazione FSSC22000
- La Norma UNI EN ISO 22000:2018: si analizzano tutti i requisiti dello standard
- La Linea Guida ISO/TS 22002-1:2009: si analizzano i PRP definiti da questa norma rivolta a tutte le organizzazioni interessate alla certificazione; successivamente si presentereanno anche gli elementi principali delle altre Linee guida settoriali della serie ISO/TS22002-x
- I requisiti addizionali
- Cenni ad altre Linee guida FSSC22000
- Il protocollo di certificazione