Agrifood & Beverage

AUDITOR INTERNO 22000:18

Corso online

Dal 05/11/2025 al 07/11/2025 - 24h

Descrizione del corso

AUDITOR INTERNI DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (UNI EN ISO 22000:2018)

Destinatari

Il corso si rivolge a tutti gli operatori della filiera alimentare, inclusi gli enti pubblici, che desiderino progettare ed attuare un sistema efficace per la gestione della sicurezza alimentare.

Pertanto interessa i soggetti direttamente o indirettamente coinvolti in una o più fasi della filiera: produttori, distributori, fornitori di impianti, di materiali per l'imballo, di servizi di pulizia, ecc
Contenuto

- La sicurezza alimentare: scenario passato e attuale
- Audit: tipologia, caratteristiche e terminologia
- Il pacchetto ISO 22000: origine e finalità
- Analisi puntuale dei requisiti della norma ISO 22000
- Programmazione, pianificazione, conduzione e rendicontazione di audit
- Conduzione delle azioni a seguire dell'audit
- Competenza dell'auditor
- Iter per la certificazione del SGSA
- Gli aspetti comunicativi

• Esercitazioni pratiche su casi di studio

Certificati/Attestati rilasciati

Agli iscritti verrà proposto un test di verifica di apprendimento, al fine di valutare il livello di conoscenza raggiunto. Ai partecipanti che supereranno il test verrà rilasciato un attestato di superamento esame, in caso contrario verrà rilasciato un attestato di partecipazione

Programma

5 novembre

Orari:

Dalle ore 8:45 alle ore 17:30 (pausa pranzo 12.45 / 13.30)

• La sicurezza alimentare: scenario passato e attuale
• Tipologie di audit
• I principi dell'attività di audit
• Gestione di un programma di audit
• L'avvio dell'audit
• La preparazione delle attività di audit
• Lo svolgimento delle attività di audit
• Il rapporto di audit: preparazione, approvazione, distribuzione
• La chiusura dell'audit
• Conduzione di azioni successive all'audit
• Esercitazione a gruppi: casi di studio
• Competenza e valutazione degli auditor
• La comunicazione nell'ambito dell'attività di audit

6 novembre

Orari:

Dalle ore 8:45 alle ore 17:30 (pausa pranzo 12.45 / 13.30)

• 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
• Leadership ed impegno
• Politica
• Ruoli organizzativi, responsabilità e autorità
• Azioni per affrontare rischi ed opportunità
• Obiettivi del sistema di gestione della sicurezza alimentare e pianificazione per il raggiungimento
• Pianificazione delle modifiche
• Risorse
• Competenza
• Consapevolezza
• Comunicazione
• Informazioni documentate
• Programmi prerequisiti (PRP)

7 novembre

Orari:

Dalle ore 8:45 alle ore 17:30 (pausa pranzo 12.45 / 13.30)

• 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
• Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione
• Audit interno
• Controllo di gestione
• Non conformità ed azioni correttive
• Miglioramento continuo
• Test finale di apprendimento