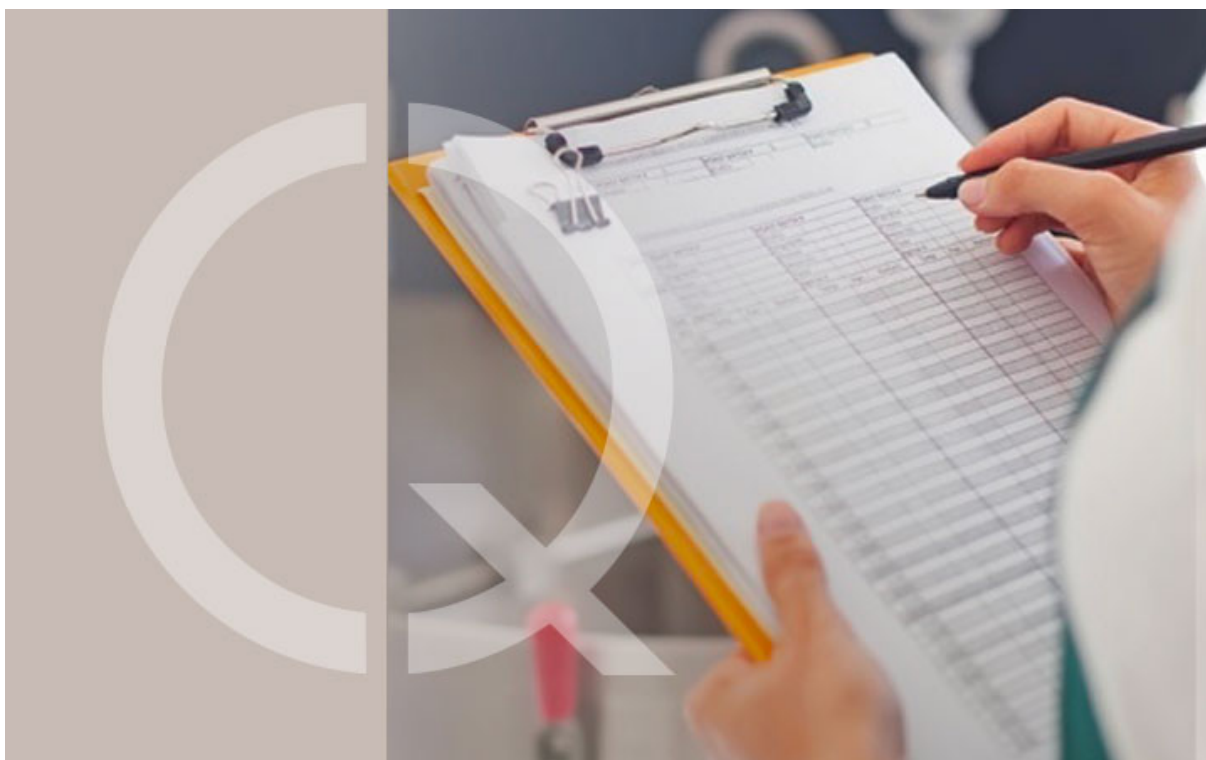




Agrifood & Beverage

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

Corso online



Dal 19/10/2026 al 21/10/2026 - 24h

Descrizione del corso

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

Il corso è accreditato dal *Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari* e riconosce 24 **crediti formativi OTAN**.

Il corso si svolgerà nei giorni 19, 20, 21 ottobre 2026

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.

Prerequisiti

Buona conoscenza del mondo HACCP

Certificati/Attestati rilasciati

Ai partecipanti che supereranno l'esame verrà rilasciato un attestato di qualifica come LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE AI SENSI DI UNI ISO 22000:2018

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 2018 e ISO 17021-1 in versione 2015)
- un corso per Lead Auditor (durata complessiva 40 ore, sempre con trattazione di ISO 19011 in versione non antecedente l'edizione 2018 e ISO 17021-1 in versione 2015)

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

19 ottobre 2026

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

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

20 ottobre 2026

Orari:

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

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)

21 ottobre 2026

Orari:

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

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