



Agrifood & Beverage

FSSC 22000: ELEMENTI INTRODUTTIVI

Corso online



16/02/2026 - 8h

Descrizione del corso

LO STANDARD FSSC 22000 FOOD

Il corso è accreditato dal *Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari* e riconosce 8 **crediti formativi OTAN**.

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

16 febbraio 2026

Orari:

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

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.