

Corso Igiene e Sicurezza per il Packaging alimentare

Obiettivi	Fornire le informazioni necessarie per gestire al meglio l'igiene degli imballaggi alimentari e gli strumenti per condurre audit interni o presso fornitori con riferimento alla EN 15593:2008 .
Destinatari	Organizzazioni della filiera alimentare che debbano gestire l'igiene degli imballaggi; Aziende che desiderino affrontare in autonomia gli audit interni e sui fornitori di imballaggi alimentari; Consulenti che intendano ampliare la gamma dei servizi offerti ai propri clienti.
Contenuti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi dei requisiti di EN15593:2008: sistema HACCP sistema qualità, controllo del prodotto e del processo, gestione del sito produttivo, gestione del personale; 2. Tecniche di audit; 3. Panorama normativo del settore packaging; i piani analitici e le analisi del settore packaging; linee guida per l'approvazione dei fornitori di imballaggi alimentari; 4. Esame finale.
Certificazione Finale	Attestato di frequenza
Durata	2 giorni

Commento [FG1]: La EN 15593:2008 intitolata "Imballaggi - Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari – Requisiti" specifica i requisiti per un sistema di gestione dell'igiene per fabbricanti e fornitori di imballaggi per alimenti, inclusi conservazione e trasporto.