

Corso Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

Obiettivi	<p>Acquisire una conoscenza approfondita del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA) mediante l'analisi delle sue prescrizioni.</p> <p>Trasmettere gli elementi metodologici per l'impostazione, la pianificazione e conduzione degli audit sui SGSA.</p> <p>Evidenziare le tecniche, anche comportamentali, necessarie per condurre gli audit sui SGSA.</p> <p>Addestrare il personale destinato alla effettuazione degli audit ai sensi del Reg. CE 882/2004.</p>
Destinatari	<p>Responsabili e Componenti dei Gruppi per la Sicurezza Alimentare; addetti alla valutazione del Sistema di Sicurezza Alimentare lungo la filiera di fornitura, auditor dei Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare operanti per conto delle Strutture di Sanità Pubblica Veterinaria ai sensi del Reg. CE 882/2004 o di Organismi di Certificazione; liberi professionisti.</p>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Principi dell'attività di audit, gestione di un programma di audit, attività del processo di audit.• Approfondimento della conoscenza delle norme della serie ISO 22000 con cenni sulla normativa cogente in materia di sicurezza alimentare.• Principi ed integrazioni con HACCP, analisi dei pericoli, progettazione dei Programmi di Prerequisiti Operativi (PRP), progettazione piano HACCP e integrazione con ISO 22000.• Audit e riesame periodico del sistema; caratteristiche della comunicazione interna ed esterna. Competenza, valutazione e codice deontologico degli auditor.• Principi di campionamento e fattori critici.
Certificazione Finale	<p>Attestato di frequenza</p>
Durata	<p>40 ore</p>