

Auditor Interno per la Sicurezza nel Settore Agro-Alimentare SECONDO LA NORMA ISO 22000:2018 E UNI EN ISO 19011:2018

Obiettivi

La sicurezza alimentare è strettamente correlata alla presenza di pericoli veicolati dagli alimenti al momento del consumo. La norma UNI EN ISO 22000:2018 "Food Safety management System" (FSMS) è applicabile a tutte le organizzazioni dell'industria alimentare e dei mangimi indipendentemente dalle dimensioni con la finalità di:

- pianificare, implementare, gestire, mantenere e aggiornare un SGFS che fornisce prodotti e servizi sicuri, in conformità con l'uso previsto;
- dimostrare la conformità ai requisiti legali e normativi applicabili in materia di sicurezza alimentare;
- valutare e valutare i requisiti di sicurezza alimentare reciprocamente concordati con i clienti e dimostrare la loro conformità;
- comunicare efficacemente le questioni di sicurezza alimentare alle parti interessate all'interno della catena alimentare;
- assicurare che l'organizzazione sia conforme alla sua politica di sicurezza alimentare dichiarata;

la nuova norma sposta focalizza anche più marcatamente l'attenzione ad un approccio di valutazione del rischio in ottica 9001:2015 sia operativo (legato a garantire la sicurezza alimentare) che di tipo aziendale quindi economico manageriale.

Il corso promuove consapevolezza, comprensione ed implementazione della norma formando nel contempo operatori qualificati ad effettuare audit interni

Argomenti

- NORMA ISO 22000:2018
- Norma UNI EN ISO 19011:2018
- Identificazione dei pericoli e Analisi del rischio

Programma 1° Giornata : 28 NOVEMBRE 2019 Milano – Aula Maggiore

- 9:00 – 9:10: Registrazione dei partecipanti
- 9:10 – 9:30: La struttura della Norma ISO 22000
- 9:30 – 11:15: I requisiti ISO 22000 parte I: Il contesto dell'organizzazione, la direzione, la pianificazione del food safety management system (FSMS), Azioni per determinare rischi/opportunità, Risorse umane
- 11:15 -11:30: Coffee break
- 11:30 – 13:00: I requisiti ISO 22000 Parte II : Pianificazione e realizzazione del prodotto (PRPs, Tracciabilità, gestione delle emergenze, Analisi dei Pericoli, costruzione del piano, verifica)
- 13:00 – 14:00: Pausa pranzo
- 14:00 – 16:00: I requisiti ISO 22000 Parte III : Pianificazione e realizzazione del prodotto (Costruzione del piano HACCP e OPRP)
- 16:00- 16:15: Coffee break
- 16:00 – 18:00: Valutazione delle performance. Validazione del Sistema. Verifica e miglioramento.

Programma 2° Giornata : 29 NOVEMBRE 2019 Milano – Aula Maggiore

- 9:00 – 11:15: La norma ISO 19011
- 11:15 -11:30: Coffee break
- 11:30 – 13:00: Gestione del Programma di Audit. Compilazione ed uso della check list
- 13:00 – 14:00: Pausa pranzo
- 14:00 – 15:00: Svolgimento dell'Audit
- 15:00- 16:00: Competenza e valutazione di un auditor.
- 16:00 – 17:30: Esempi di Audit
- 17:30 – 18:00: Conclusioni

Programma 3° Giornata : 30 NOVEMBRE 2019 Milano – Aula Maggiore ESAME CERTIQUALITY

- 9:00 – 10:30: Esame Scritto La norma ISO 22000 e 19011
- 10:30 –18:00 : Esame orale dei candidati (20 minuti/candidato)

Destinatari

Responsabili del Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare – FSMS – Food Safety Management System, Auditor e Lead auditor dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare; Consulenti Medici Veterinari, Agronomi, Tecnologi Alimentari, Biologi.

A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloag.it

Quando e dove

Milano, 28 E 29 NOVEMBRE 2019 ore 9:00-18:00

Milano, 30 NOVEMBRE 2019 ore 9:00-18:00

Aula Maggiore, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
Università degli Studi di Milano
Via G. Celoria 2 20133 Milano

Quota di iscrizione

400 euro + IVA

La quota comprende il materiale didattico cartaceo. Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari. Per gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari la quota di partecipazione è di 320 euro + IVA. Le iscrizioni saranno chiuse in data 21/11/2019.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate alla segreteria A&Q entro e non oltre il 14/11/2019. Al fine di ricevere validazione dell'iscrizione al corso è necessario inoltrare copia del bonifico della quota a formazione@poloag.it. Ad attivazione evento non sarà più possibile comunicare rinuncia.

Docenti e Faculty

Dr. Ardian Marjani Senior Auditor presso
Enti di Certificazione

Attestato:

1. Attestato di frequenza A&Q
2. Attestato di qualifica Auditor Interno per la sicurezza alimentare ISO 22000 e 19011 rilasciato da Ente terzo in caso di superamento della prova esame

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloag.it

