

# WEBINAR LIVE A&Q

## ISO 22000:2018 - LINEE GUIDA PER IL SISTEMA DOCUMENTALE DEL FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM



### 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 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;

**Vi proponiamo una giornata di formazione sui contenuti della norma con l'obiettivo di promuovere consapevolezza e comprensione della stessa per implementarla nelle realtà aziendali in cui operate.**

### Argomenti

- STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEL FOOD MANAGEMENT SYSTEM;
- I REQUISITI DELLA ISO 22000:2018

### Programma 21 Maggio 2020 – WEBINAR LIVE

- 9:00 – 9:10: Introduzione al webinar
- 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: Pausa
- 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 – 13:30: Discussione
- 13:30-14:00: Pausa
- 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: Pausa
- 16:00 – 17:00: Valutazione delle performance. Validazione del Sistema. Verifica e miglioramento.
- 17:00- 17:30: Discussione e conclusione

### 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](http://www.poloaq.it)

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: [formazione@poloqa.it](mailto:formazione@poloqa.it)

### Quando e dove

**21 Maggio 2020 ore 9:00-17:30**

### Webinar live

Cosa serve:

- Pc con applicativi audio video
- Connessione internet stabile

### Quota di iscrizione

**200 euro + IVA**

**La quota comprende il materiale in formato digitale. 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 160 euro + IVA**

Le iscrizioni saranno chiuse in data 14/05/2020.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate alla segreteria A&Q entro e non oltre il 07/05/2020. Al fine di ricevere validazione dell'iscrizione al corso è necessario inoltrare copia del bonifico della quota a [formazione@poloqa.it](mailto:formazione@poloqa.it) Ad attivazione evento non sarà più possibile comunicare rinuncia

### Docenti e Faculty

**Dr. Ardian Marjani** Senior Auditor presso Ente di Certificazione

### Attestato:

1. Attestato di frequenza A&Q

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito [www.poloqa.it](http://www.poloqa.it)