

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

### Programma 1° Giornata: 12 MAGGIO 2022

- 9:30 – 9:40: Presentazione del corso e regolamento
- 9:40 – 10:00: La struttura della Norma ISO 22000
- 10:00 – 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)
- 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 – 17:00: Valutazione delle performance. Validazione del Sistema. Verifica e miglioramento.

### Programma 2° Giornata: 13 MAGGIO 2022

- 9:30 – 11:15: La norma ISO 19011
- 11:15 -11:30: Pausa
- 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 – 17:00: Esempi di Audit e conclusioni

### Programma 3° Giornata: 14 MAGGIO 2022

- 9:00 – 17:00: Esame orale a distanza 30 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.

### NOTE AL PROGETTO

A&Q si riserva di valutare con i partecipanti iscritti, in caso di attivazione del progetto, l'eventuale trasformazione dello stesso in una attività formativa residenziale da tenersi presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari - UNIMI – via G. Celoria n° 2 Milano.

### 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@poloqaq.it](mailto:formazione@poloqaq.it)

### Quando e dove

**12 13 MAGGIO 2022 - ore 9:30-17:00**

**14 MAGGIO 2022 - ore 9:00-17:00**

**Webinar live**

Cosa serve:

- Pc con applicativi audio video

- Connessione internet stabile

**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 05 MAGGIO 2022.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate alla segreteria A&Q entro e non oltre il 28 APRILE 2022.

**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.poloqaq.it](http://www.poloqaq.it)

